BREVE RAGGUAGLIO

DELL' AGRICOLTURA

E

PASTORIZIA

DEL REGNO DI NAPOLI

DI QUA' DEL FARO.

NAPOLI

Dalla Tipografia del Filiatre-Sebezio

1845.

PREFAZIONE

In questo anno convenendo alla Città nostra tant' illustri Personaggi e valorosi Scienziati, l'Eccellentissimo Presidente generale del Congresso s'è adoperato a tutt' uomo per mostrar loro quanto in essa ci ha di meglio nelle diverse branche dell' umano sapere e dell'industria. Quegli che regge e governa i popoli delle due Sicilie nel provvedere alla civiltà ed istruzion loro, perciò che spetta all' agricoltura, istituì che ciascuna Provincia avesse una spezie di Accademia col titolo di Società Economica; *e fosse intesa a diffondere nel popolo i lumi ed i·*

nuovi trovati di questa disciplina sopra ogni altra utilissima. Ed oltre a ciò ebbe sempre in animo di porre presso la Capitale un grande Orto agrario che tutte l'erbe e gli alberi nelle diverse Provincie coltivati comprendesse, e quelli altresì ignoti che alla nostra agricoltura potessero giovare. Ma questo desiderio non essendosi potuto ancora adempiere, per gli Scienziati che bramassero sapere le principalissime varietà delle frutta ed erbe più generalmente conosciute dai nostri agricoltori, non che le loro differenti maniere di coltivazione, s'è pensato di scrivere il presente cenno. Il quale abbiamo diviso in due parti, ancora per loro comodità, ragguagliando la prima l'agricoltura dei contorni della Città, affinchè, volendo essi, le cose dette potessero vedere; e la seconda quella delle altre Provincie.

PARTE PRIMA

CENNO

DELLO STATO PRESENTE

DELL' AGRICOLTURA

NELLA PROVINCIA DI NAPOLI

SCRITTA

DA

Guglielmo Gasparrini.

I.

DELLA NATURA DEL SUOLO.

Dappoichè il terreno deriva principalmente dalla risoluzione delle parti dure più esterlori dei monti, però sonovi, in quanto alla origine, due sorte principali di terreni, calcarei cioè e vulcanici. I primi si trovano a Capri, e sopra tutt'i gioghi e negli avvallamenti ed alle falde de' monti stabiani che finiscono dolcemente abbassandosi nel capo Minerva. Ma in più luoghi di quei monti, la parte superiore del suolo è ancora vulcanico, o di mezzo tra il vulcanico ed il calcare, percioccbè vi si trova lapillo sospintovi forse in tempi antichissimi dalla forza prepotente del Vesuvio; ed oltre a ciò nella pianura interposta tra questo monte e Castellammare il terreno deriva pure dalla mescolanza delle particelle calcaree con le vulcaniche. La qualità del suolo calcareo nella Provincia dipende dalla copia sua, dalla positura, e dalla quantità di argilla che contiene; ed in generale quello in pianura dappresso Castellammare e Sorrento è il migliore, dopo l' altro in cui ci ha pure sostanze vulcaniche, senza essere perciò molto disciolto.

Il suolo vulcanico coltivo vuol essere per lo meno distinto in due maniere, in quello che proviene dal disfacimento dei

materiali cacciati dal Vesuvio, ch'è vulcano vivo, dall'altro che deriva da vulcani già da lunghissimo tempo spenti; e di questo si può fare ancora una distinzione, cioè del suolo coltivo dell'isola d'Ischia, di quello dei contorni di Napoli, e delle colline che di verso ponente innalzandosi, terminano ai Camaldoli. E principiando dal Vesuvio, ci pare a prima giunta che il terreno nel quale si risolvono i suoi prodotti, in cui sempre abbonda aufigeno e pirosseno, ed il lapillo è scarso, nè mai si rassoda in tufo, di poco o niente dovess'essere differente nelle diverse contrade coltive poste alle sue falde. In vero che da per tutto l'è così disciolto, che rasciugandosi, diventa polveroso in guisa che il vento può menarlo altrove; e si rasciuga di leggieri, come quello che facilmente assorbe e perde l'acqua; ed essendo tanto permeabile, ognun crederebbe che riscaldandosi per poco ed infreddandosi, dovess'essere sterile. Il che non si può negare in teorica, ma il fatto è differente; non già che noi volessimo concedergli una tal fertilezza che pareggiasse quella dei luoghi piani interposti tra la Città ed il Vesuvio; sì bene che può tenersi in conto di discretamente fertile considerato in termini generali, avendoci certi luoghi che sono fertilissimi. E ciò forse dipende, stando le qualità sue sopradette, dalla minutezza e color nero delle sue particelle; e poi quell'esser tanto permeabile in clima dolcissimo, bene può esser cagione di fertilità penetrandovi l'aria e la rugiada facilmente. Questo, che diciamo del suolo alle falde del Vesuvio, non vale per altri terreni vulcanici; dappoichè lasciando stare le lave durissime di quel vulcano, gli altri suoi materiali sono in generale sì poco coerenti, che naturalmente ed in breve tempo si disfanno: di maniera che se per un secolo esso vulcano intrattenesse di eruttare, forse che a capo di tanto tempo lo si vedrebbe quasi in ogni parte coltivo. E quantunque si fosse detto in principio che il terreno, che da esso deriva, è quasi da per tutto della stessa natura cioè disciolto, nientedimeno questo intendiamo sia detto in termini generalissimi; dappoichè le materie mette fuora quel vulcano

quantunque abbondevoli di anfigeno e pirosseno, tuttavolta eruttando ora lapillo, ora cenere, e spesso altri materiali poco coerenti, il terreno però varia a diversa profondità; e nei differenti luoghi i paesani fanno loro distinzioni, tanto per i caratteri fisici delle terre diverse, come in ciò che giovano alla coltivazione. Di che volendo mettere un solo esempio in mezzo, i coltivatori di Resina e terre circostanti fanno questa distinzione.

1.° *Terra di fuoco.* — Nera, arenosa con ciottoli; è la più superficiale, e lo strato di varia grossezza. La vite si pone sopra di essa alla profondità non minore di 15 palmi. Abbonda dalla contrada di Trentola in su verso il monte.

2.° *Terra renella.* — Sta sotto alla terra di fuoco, vi mettono pure la vite alla stessa profondità di 15 palmi. È griggia, pesante, arenosa, asciutta, con pochi ciottoli. Buona per cemento mescolata alla calce.

3.° *Terra vergine o pozzolana bianca.* — È arena mescolata con argilla, pesante, fragile che facilmente si risolve; con acqua s'impasta alquanto, non ha ciottoli di sorta alcuna, e come quella ch'è pura, però s'addimanda *vergine*. Ha colore di cenere, anzi pare non sia altra cosa che la cenere stessa del Vesuvio trasportata dall'acqua per varie direzioni. Sopra questa terra poggiano la vite, e siccome si trova a diverse profondità, però le buche profondano infino a 50 palmi. Se trovasi a palmi quattro, non scavano oltre, poichè non fa passare il calore. Abbonda da Trentola in su.

In questa contrada di Trentola più che in altri luoghi succede talvolta o prima o dopo le grandi eruzioni un fenomeno degno di esser ricordato, il quale i paesani dicono *mofeta*; e consiste in una spezie di esalazione gassosa, temporanea, probabilmente di acido carbonico. La quale dannifica e fa perire la vite, il pioppo, il fico, e chi sa quante altre piante. Ma questo è certo che il salcio, l'olivo, il pino, il melogranato, l'albicocco, ed altri alberi fruttiferi punto se ne risentono; e finita l'esalazione, la vite e gli altri alberi vi prosperano co-

me prima. Credono i vignai che non passa per la terra vergine.

I colli intorno la Città, che poi si distendono nella punta di Posillipo e fanno parte dei campi flegrei, nacquero gli è vero per virtù di fuoco, ma non del Vesuvio. Dappoichè vi furon già vulcani da quello differenti, in tempi antichissimi, per quanto si vede dai loro prodotti, nei quali abbonda materia trachitica, ed il lapillo, ch'era copiosissimo, rassodavasi nel sasso che ora dicono tufo giallo. Nella stessa guisa i vulcani di Roccamonfina generavano un tufo griggio: ed in più luoghi l'uno e l'altro s'incontrano. Vennero poi sopra cenere e lapillo del Vesuvio. Di questa sorta di materie proviene il suolo dei contorni di Napoli, massime dei colli, il quale al postutto è pure disciolto, tranne che ora la cenere si trova a star sopra, ora il lapillo; e non di rado tali materie alternano in istrati a diversa profondità; ad ogni modo cosifatto terreno è sempre leggiero, assorbe e perde l'acqua facilmente, mancando di argilla; e tra per questo e per non essere in piano nasce che sia naturalmente asciutto, e di state poco o niente frutti in piante erbali, quando non si può annaffiarlo.

Tra il Vesuvio e la Città giace una pianura distesa in fino al mare, la quale chiamano volgarmente *paludi* e coltivano ad orto. È segala da rigagnoli, fossi e solchi acquai, e tutte le acque formano gran parte della grossa corrente detta il Sebeto, che dopo breve cammino scende in mare. Il terreno di tale contrada forse che deriva dal colle di Capodichino (che pare come una cresta di antico cratere, trovandovisi nelle circostanze qualche resto di lava) e da quanto dalla Somma ci avranno apportate le piove ed i torrenti in tempi antichissimi, quando le cose stavano diversamente di come oggidì; con questo di più che forse il mare ebbe a coprirlo per assai tempo, anche dopo sorti i colli contigui. E rispetto alle sue qualità in generale è pure disciolto, ma in più punti molto di meno che quello degli altri luoghi sopraddetti, da ciò che contiene un pochino di argilla, generata forse dall'acqua stagna-

tavi per lungo tempo, od in altra guisa; imperciocchè presso Poggio Reale nel forare il suolo per trarne acqua, dopo la terra superficiale coltiva, c'era uno strato arenoso argilloso assai compatto, e sotto il lapillo. In altri punti di quella contrada il suolo essendo basso quasi allo stesso livello dell'acqua dei solchi acquai, gli è però un pò freddo, umido e poco fruttuoso.

L'isola di Procida fa pure parte dei campi flegrei, ed ha il tufo giallo superficiale, da cui deriva il terreno coltivo disciolto come in altri luoghi. In Ischia poi le cose stanno alquanto differentemente. La maggior parte di quell'isola è di tufo giallo, ma assai compatto, e s'innalza nel monte più alto detto colà Epomeo; ed il terreno che da esso tufo deriva, è poco meno disciolto che quello di Napoli. In due punti poi opposti a settentrione e mezzodì presso il mare è tenace, avendoci sotto in moltissima copia l'argilla figulina. E dalla parte orientale dovunque sono materiali vulcanici di altra natura che tufo, ci pare che il terreno coltivo non siasi generato in sì breve tempo che alle falde del Vesuvio. Il che si congettura veggendo in più parti le sostanze vulcaniche poco o niente disfatte, e che dove si coltiva, gli è per umana industria con aver quivi dato opera a potervisi accogliere e mantenere il terreno, rimuovendo o sfracellando sassi. E si vede poi apertamente in quel tratto che domandano l'*arso*, dove un subitaneo cruttamento per forza di fuoco sospinse fuora, oramai son cinque secoli, gran copia di materie vulcaniche, le quali in tanta lunghezza di tempo, ancora di presente si stanno salde, come di poco fossero uscite dal seno della terra, forse non d'altra cagione che per essersi raffreddate lentissimamente.

II.

DEI PASCOLI.

Con questo nome diciamo i luoghi incolti sieno boscosi, sieno campestri in cui gli animali domestici trovano da pascere. I luoghi incolti non selvosi o sono sterili affatto, come il cono e gran tratto delle falde meridionali ed orientali del Vesuvio, ovvero producono pasciona, cioè a dire pascolo naturale, più o meno buono pel gregge e l'armento. I pascioni nel Distretto di Napoli sono rarissimi e molto ristretti, e volgarmente li domandano *pasconi*. Ce n'ha quattro a levante della Città, tre giacciono tra gli orti, l'altro in contrada detta Volla. E tutti producono pascolo mediocre tra pel suolo basso, umido, come per l'erbe svariate e stracariche di umore. Ci crescono parecchi trifogli e mediche ed altre leguminose, non che il loglio perenne con altre gramigne; tutte buone a pascere gli animali, ma vi abbondano pure giunchi, carici, ciperi, mentastri, titimali, ranuncoli, cardi e differenti altre piante a quelli poco buone o nocevoli. Il Distretto di Pozzuoli ha pascioni molto più distesi, alcuni su per i colli e luoghi erti, e questi assai magri; altri poi grassi principalmente in una lama lunghesso il mare in contrada di Licola. Quivi dove il suolo è scoperto poco umido per la copia dell'erbe leguminose e graminacee, e tra queste il loglio perenne, la pasciona è buona o discreta; nel rimanente mediocre o cattiva tra pel suolo acquidoso, e l'erbacce poco buone a nutrire gli animali, ovvero nocevoli, avendoci tra tanti ranuncoli ancora quello contraddistinto col nome di scellerato *(Ranunculus sceleratus)*. Sull'isola di Procida mancano i pascioni, e in Ischia anche per i gioghi dei monti sono rari e molto mediocri; poichè quella per esser bassa è tutta coltivata, ed i luoghi incolti dell'altra o sono aridi, ovvero impediti da frutici, cespugli, virgulti ed altra selvatichezza. E non sono gran

fatto migliori quelli dell'isola di Capri, quantunque il suolo fosse di natura calcareo e tutto scoperto; il che dipende e dalla conformazione della superficie del monte, il quale è così fatto che il buon terreno sia facilmente menato altrove dalle piove quando per umana industria non fosse trattenuto; e da ciò che di leggieri esso terreno si rasciuga. I migliori pascioni della Provincia certamente son quelli degli alti piani sul monte di Castellammare che soprastanno a Vico, e si distendono a quella contrada che chiamano Faito; così per la qualità del suolo, ch'è calcareo e scoperto al sole, come per la copia e la natura dell'erbe vi fanno spontaneamente. Ma egli non si vuol credere che il loro pregio fosse tanto che potesse agguagliare i grassi e buoni pascioni di altre provincie del regno. Ci ha altri pascioni naturali di molto minor conto di quelli mentovati, alcuni aperti soleggiati, altri qua e là impediti da bronchi, e possono servire di pastura al gregge in tempo d'inverno, ed in primavera a trarne del fieno mediocre. Luoghi siffatti s'incontrano alle falde del Vesuvio, dove ancora non è dissodato o non si può dissodare, avendoci a poca profondità il duro sasso; e per le basse giogaie della Somma, per li colli de'Camaldoli, intorno e nei salti delle selve, lungo le siepi, ed i ciglioni dei campi e vigneti, ed ancora in alcuni giardini di paese. Il prato che vi si produce è più o meno buono secondo la diversità dell'erbe e la natura del suolo; e quello si vuol riputare migliore che oltre di trifogli e di mediche abbonda di fienarola bulbosa, paleino odoroso, di loglio, della veccia a fiori cilestri (*Vicia pseudo-cracca*) e del latiro a foglie sottili (*Lathyrus tenuifolius*). I luoghi erti, scoscesi, coperti di selve cedue, o solamente impediti da una tal bassa salvatichezza naturale, s'incontrano principalmente in Ischia, Capri, alle falde della Somma, nel Distretto di Pozzuoli, ed in quel tratto di monti che sporge in mare terminando nel capo Minerva: ed essi porgono larga pastura alle capre. Le quali perciò pel loro latte, tanto in uso e necessario alla moltitudine degli abitanti in terra ferma, vi

sono generalmente allevate. Non potendo noi in un lavoro così ristretto ragionare delle diverse piante che pasturano, e dei loro effetti, notiamo solo essere opinione comune tra i nostri caprai, che la colutea senna nostrale *(Colutea arborescens)* nudrisce e fa ingrassare la capra; ed in contrario la ginestra dei carbonai *(Cytisus scoparius)* comunissima in tutte le selve, le nuoccia, con produrre riscaldamento alle reni, e talvolta il pisciasangue.

III.

DEI PRATI ARTIFICIALI.

Molte sono l'erbe coltivate a prato, principalmente il trifoglio rosso, la medica, il meliloto solcato, il lupino, la veccia falsa cracca, il panico miliaceo e l'italico, il formentone, l'orzo, la ferrana, la cicerchia orecchiuta, la carota, la rapa, ed una sorta d'indivia.

Il trifoglio rosso *(Trifolium incarnatum)* seminano d'ordinario nelle vigne, massime in quelle ad arbuscello, in settembre, ottobre e novembre, affinchè si possa recidere successivamente in marzo aprile e maggio. Poco è buono a fieno ma verde si dà mangiare a' cavalli, che li rinfresca, e nudrisce leggermente, e di raro produce alcun male.

La medica *(Medicago sativa)* si coltiva assai di raro; forse perciò che nei luoghi piani dove il suolo le sarebbe più confacente, rende meno che le altre coltivazioni, ed in quelli aridi colliuosi dura poco. A Capodimonte e Portici al terzo anno si falcia intorno a dodici volte l'anno, cresciuta che sia di poco oltre un palmo. E s'è veduto che vien meglio seminata in primavera.

Il meliloto *(Melilotus sulcata)* si coltiva nelle terre di Somma, Ottajano, S. Anastasio e luoghi circostanti, dove chiamasi volgarmente prato *muscariello*. Pesa il doppio circa del trifoglio rosso, ed è più buono a soverscio che a pastura de-

gli animali, cui cagiona spesse fiate indigestione e colica, sia verde sia riseccato.

La veccia falsa cracca *(Vicia pseudo-cracca)* è erba nostrale comunissima nelle campagne marittime, assai ramosa, con foglie sottili, e dilicata radice. Ma a Torre del Greco la si coltiva per fieno nella vigna. Rinasce da se o seminasi appositamente, nè addimanda alcun governo influo a primavera quando si raccoglie. Non si saprebbe dire che ottimo fieno ella dà, poichè nudrisce tanto i cavalli, senza timore di alcun male, che alla gente minuta fa risparmiare biada.

La circerchia orecchiuta *(Lathyrus tenuifolius)* a ciò è ancora buonissima, tranne che il fieno riesce alquanto meno riscaldante e nutritivo. L'una e l'altra per le sottili radici poco ismungono il suolo, e punto nuocono alla vite, di maniera che le sono buone ancora per soverscio.

Il lupino da per tutto coltivato, è quello nativo dell'Egitto, e domandato *Lupinus Termis*. La quale pianta seminano in autunno così per soverscio alle vigne sul principio della primavera, come per pascolo vernale da novembre in fino a marzo, alla capra ed alla pecora. Viene alto, essendogli il suolo napolitano molto confacevole, e seminato si lascia crescere a sua posta senz'altro aiuto.

La ferrana è il prato di varie erbe annuali seminate appositamente in autunno per foraggio verde d'inverno, o per fieno. Pel primo mescolano lupino ed orzo e talvolta anche la fava ed il trifoglio rosso; per l'altro fanno una mescolanza di differentissime piante senza distinzione alcuna. Questo prato perciò vorrebb'essere corretto per rispetto alla qualità dell'erbe, le quali in massima parte non forniscono che scarso e cattivo fieno, abbondandovi forasacchi, ed altre graminacee di poco conto; mentre quelle che sarebbero buone, mancano e vi sono assai rare, come il paleino odoroso, il loglio, e tante spezie di spannocchine e fienarole; ed ancora quelle leguminose comuni da per tutto, come trifogli e mediche.

Della carota *(Daucus carota)* abbiamo due varietà, la rossa e

la gialla, entrambe coltivate principalmente per foraggio verde. Ma dove le altre piante prataiuole testè menzionate, pure la rapa, si coltiva nelle vigne, massime in quelle ad arbuscello; la carota e l'indivia per contrario negli orti, come si dirà appresso.

Il panico *(Panicum italicum)* ha questo di singolare sopra le altre graminacee, che resiste al caldo ed al secco, di maniera che può servire di prato estivo; e con siffatto proponimento si semina in primavera, ma non mai in copia; poichè l'estate troppo calda ed asciutta al postutto il fa crescer poco. Ed il formentone seminano pure assai fitto per foraggio verde estivo; sopratutto in luoghi piani, poichè annaffiandolo rende molto in erba..

E qui termina il fatto dei nostri prati artificiali. I forestieri per certo si meraviglieranno che non si coltiva lupinella, nè sulla, nè il loglio, e per tacere di tante altre piante, neanche il trifoglio prataiuolo *(Trifolium pratense)* tanto vantato infino da tempi antichi; e che la stessa medica vi sia rara. Esporre le cagioni di questo difetto vero, od apparente che sia, è fuori i termini del presente lavoro. Tuttavolta diciamo, ammettendo sempre che intorno a ciò la nostra agricoltura è piuttosto da riprendere, che spesso quello che torna utilissimo in un paese nol sia in un altro. E per rispetto ai prati artificiali, sarebbe da vedere se coltivando, per esempio, in terreno irriguo il trifoglio sopradetto, la medica, la sulla, ed altre piante, queste poi nei contorni di Napoli dessero tal reddito da uguagliare almeno quello degli orti e di altre coltivazioni; il che ci pare difficile per non dire impossibile, standosene solo ai conti probabili, poichè non ci abbiamo l'esperienza. Per rispetto alla lupinella, le poche sperienze infino ad ora fatte nei contorni della Capitale e presso a Pollena fanno vedere che tal pianta non può rendere molto coltivata a prato nel terreno vulcanico disciolto; la quale volendo piuttosto luoghi calcarei, montagnosi ed argillosi, forse che nei monti stabiani si potrebbe coltivarla a prato con maggior vantaggio. Che poi manchia-

mo di prati estivi punto non deve sembrare strano, quando si considera che il suolo dove non si annaffi, per essere di sua natura disciolto, niente di umore porge alle piante, che non sieno alberi, in quella stagione.

IV.

DEI CONCIMI.

Il soverscio spesso nonche accresca, nemmeno mantiene la necessaria fertilità del suolo; e però gli è mestieri dei concimi. In questa parte gli agricoltori nostri hanno poche ed imperfette cognizioni con grave loro danno, poichè dal letame ben preparato deriva tante fruttuose coltivazioni e gran guadagno. Non sanno che la fertilità del suolo dipende così dalla proporzione delle diverse terre come dalla copia delle sostanze nndritive; di maniera che niuno, per quello che ne sappiamo, ha mai cercato di correggere coll'argilla la scioltezza nativa del terreno, nè chi avesse ordinato un luogo acconcio alla macerazione del letame. Il quale d'ordinario è una mescolanza di varie cose, come di spazzature, di fimo, di purgature di latrine, ed altro, tranne le carogne che punto non pregiano: l'ammontano in un canto dell'orto o del podere, sulla nuda terra ed a cielo scoperto; e così infreddato e lavato dalle piogge invernali, arso e riseccato dal sole, perde il meglio, le sostanze gassose tutte quante, e buona parte delle liquide. Con quello che rimane dopo un anno di macerazione, gli ortolani concimano il suolo una volta l'anno in autunno, o sull'uscita dell'inverno; ce n'ha che nol rimescolano col terreno, ma con esso dapprima rincalzano i teneri erbaggi. Ma se i nostri agricoltori non sanno la maniera di far ben macerare il letame e quanto ciò arrechi loro danno, conoscono però più o meno estesamente gli effetti delle menzionate cose, con cui fanno i concimi, quando son fresche. Così, serve per mettere qualche esempio, colle purgature delle latrine ingrassano gli orti in tempo d'inverno,

massime dove il suolo fosse freddo; e sanno che questa sostanza punto non conviene agli ortaggi nei luoghi asciutti e quando fa caldo, e di qualunque tempo non mai, tranne gli agrumi, agli alberi fruttiferi, sopratutto al fico ed al gelso. Sanno che al lino riesce utilissimo il letame fresco polveroso mescolato a terriccio, alla spazzatura, e principalmente al calcinaccio ridotto in polvere; e che tutta così fatta mescolanza, poichè opera efficacemente spargendola riseccata e polverosa, la serbano perciò in luoghi riparati dalla pioggia. Ed a Somma alcuni vignai colle foglie ed il terriccio delle selve concimano le vigne a pancata di vizzato greco.

V.

DEL SOVERSCIO.

Parecchie piante si semina ad uso di soverscio solamente, ovvero per questo e per pascolo insieme agli animali. Ma se in tante parti di Europa tal pratica serve così alle seminagioni di primavera, come a quelle di autunno, in Provincia di Napoli questa distinzione in generale non si fa, per essere il suolo così fatto, ed il calore sì stemperato nella state, e la mancanza delle piogge sì lunga, ch'egli bene spesso tornerebbe inutile il seminare, per esempio, in giugno, per ingrasso e preparazione del terreno alle seminagioni autunnali. Sicchè abbiamo soltanto soversci di primavera, o per l'inverno, ponendo la semente in autunno, o sulla fine della state, quando sogliono venire le prime piogge; e talvolta in questi soversci si ci perde pure la semente, continuando il caldo, e mancando la pioggia. Nelle pianure tra levante e tramontana, e propriamente nel Distretto di Casoria, pongono la fava tra le vigne ad alto e basso arbuscello sola o coll' orzo; l'una e l'altra pianta crescono quasi a paro, e tal ferrana, quando il suolo fosse magro, cuoprono tutta intiera montata che sia al maggiore rigoglio; e dove non bastasse a fecondar quello,

se non largamente, almeno discretamente, volendoci seminar canapa o granone, fa mestieri ancora del concime animale. Nei luoghi sopraddetti, per essere in pianura, difficilmente altra pianta vince la fava ad uso di soverscio. Potrebbe starle a paro il lupino, e qualche sorta di trifoglio, massime il rosso (*Trifolium incarnatum*); se non che questo profitta più all'agricoltore come prato artificiale, e l'altro meno. Il lupino è da preferire alla fava nei terreni disciolti magri e collinosi come son quelli delle circostanze del Vesuvio; dove, massime in terra di Somma, S. Anastasio, Ottajano ed altre, ed ancora nel Distretto di Pozzuoli, più generalmente che la fava, adoperano a soverscio. E la preferenza conceduta a tali piante, egli deriva dall'esperienza, come quella che abbia fatto vedere, che non di leggieri si trova altre che somigliantemente e rapidamente meglio crescessero, si diramassero, e tante foglie portassero, e tanto sugo da mantenere la fertilezza dei terreni disciolti come i nostri.

In terra di Somma a piè del monte adoperano a soverscio, oltre la fava e 'l lupino, ancora una sorta di cicerchia nostrale salvatica dai fiori porporini e le foglie strette detta *Lathyrus tenuifolius* da Botanici, massime per le vigne; la quale seminano d'inverno, e cuoprono tra maggio e giugno coll'ultimo lavoro che riceve la vigna: ed a ciò è buonissima facendo bene in suolo magro, arenoso, mettendo molti rami e foglie, e per crescere sollecitamente ed aver poche radici di maniera che poco o niente ismunge il terreno. L'associano spesso col meliloto solcato o colla *Trigonella corniculata*, l'una e l'altra acconce a soverscio, ed ancora a prato per l'armento; tranne che in ciò queste due senza alcun dubbio son vinte dalla cicerchia sopradetta, come quella che non solo nutrisce largamente gli animali, ma non produce mai alcun danno; mentre le altre due mangiate in copia generano un pò di vento, e qualche pizzicore di colica. Una specie di veccia spontanea appresso noi, principalmente nei terreni disciolti presso al mare (*Vicia pseudo-cracca*), da taluni agricoltori adoperata

per soverscio, riesce più profittevole per fieno. — L'erba dei pascoli e dei prati segano colla piccola e la grande falce.

VI.

DEI CEREALI.

Poco è da dire intorno a quest'utilissima generazione di piante, così per rispetto al numero delle spezie e varietà, come per esservi coltivate assai scarsamente. E cominciando dal formento, in tutta la Provincia non si conosce che le varietà vernerecce di esso; e generalmente una sorta di grano gentile detto *piccolo* o *graniello*, il quale è una delle tante varietà di *Triticum sativum*; e coltivasi nei terreni piani vulcanici, ed anche collinosi nel Distretto di Casoria, in quel di Pozzuoli, e pure ai Camaldoli. Si usa solo per pane che riesce buono. Il grano marzuolo, varietà pur esso del *Triticum sativum*, rarissimamente o non mai coltivano. Tre altre varietà della stessa spezie, denominate dai nostri agricoltori *maiorca*, *carosella*, e *cicirella*, si vede nei luoghi calcarei, sul promontorio sorrentino ed a Capri. In quest'isola si coltiva pure la spelta; ed una varietà del *Triticum coerulescens* detta *pannella*; ed altra varietà della stessa in Ischia vien domandata *grano guarracino*.

Non ci ha che due spezie di orzo (*Hordeum sativum et hexastichum*), ed un'avena (*Avena sativa*); l'una e l'altra piuttosto rare. I cereali più largamente coltivati sono la segala o germano, ed il granone; il primo seminano in autunno, e vien rigoglioso per essere il terreno disciolto molto confacevole alla sua natura; il secondo in primavera, e questo per prato, per semente, e per mangiarne il seme immaturo, nei luoghi piani irrigui, distinguendone due varietà come nel rimanente dell'Italia, cioè il primaticcio o cinquantino, che matura nello spazio di circa due mesi, ed il tardivo in cinque. Nella coltivazione dei cereali non c'è pratica nostrale che meriti di es-

sere notata. Seminano tali piante a volata, ovvero secondo filari: ma questo di rado, e più di frequente pel granone. La quale pianta non mai o rarissimamente incorre presso Napoli nel male del bufone. Agli altri cereali è comune la ruggine, all'orzo l'ustilaggine; la segala non mai abbiam veduta col male detto *sperone*. Del panico se n'è detto nei prati artifiziali. Il riso si coltivava un tempo presso Castellammare; dove, son tanti anni, fu sperimentato che la varietà detta riso secco o cinese vi facea bene. Questi cereali vi tornano nel medesimo terreno d'ordinario a capo del terzo anno, così nei luoghi scoperti come nelle vigne di alto arbuscello.

Nella coltivazione de'campi a cereali, civaje ed altro, pochi e semplicissimi strumenti adopera la generalità degli agricoltori. Oltre la zappa, la vanga, e la zappetta per sarchiare, l'aratro semplice a vomere conico; l'erpice a denti di legno, detto comunemente *mangano*; ed un piccolo aratro per solchi, tirato da un uomo o da un asino per la coltivazione della robbia.

VII.

DELLE CIVAJE.

Di questa sorta di piante abbiamo poche, tanto nelle spezie che varietà; dappoichè il moco, la cicerchia, il cece e la lente non mai o rarissimamente si coltiva; le quali civaie vengono alla Capitale d'altri luoghi, massime dai montagnosi della Basilicata, di Abbruzzo, e dai due Principati. Fava, fagiuolo e pisello son le civaie, che più si pregia nella Provincia, e semina abbondevolmente.

Della fava hanno tre maniere, una dal seme piccolissimo detta volgarmente *campotica* che non si mangia, manco dalla minuta gente, ma serve ai cavalli; e quest'essa si coltiva per soverscio, e prato artificiale per i buoi, sola o mescolata con orzo, e viene alta. L'altra si chiama dalla gente di contado *mezza fava*, pel seme suo di mezzana grandezza, e la terza *fa-*

va schiana per essere più grande di tutte. Queste due coltivano nelle vigne a pancata, negli orti; e nei frutteti sparsamente, ovvero a filiera, seminandola nei luoghi caldi arenosi come a Resina e terre circostanti in settembre, in altri di ottobre e novembre; per averne i baccelli freschi tra marzo, aprile e maggio; serbando il seme per l'inverno. La fava nera non s'è mai vista in siffatti luoghi.

Rispetto ai fagioli ce n'ha più spezie, delle quali non dovendo noi descrivere i caratteri per cui tra loro sien differenti, non possiamo però non farne una distinzione più generale; ed è che molti di essi sono spezie del genere *Phaseolus*, che gli agricoltori in loro linguaggio distinguono in bianco, rosso, tabacchino, cannellino, schiavone ec. Altre poi si appartengono al *Dolichos Lubia*, *monachalis, melanophthalmus*, e forse ancora al *tranquebaricus*, e volgarmente dimandano fagioli *a cornicello*. Tutti coltivano nelle vigne, o negli orti, nei frutteti, o nei campi destinati a granone. Nelle vigne d'ordinario li seminano, segato prima il prato, e soversciatone l'avanzo, tra i filari delle viti, in marzo ed aprile. Il bianco dà i baccelli a capo di tre mesi circa dipoi la seminagione, il cannellino ed il tabacchino abbisogna di 40 in 50 giorni; gli è perciò che questi due negli orti pongono ancora in agosto e settembre per averne baccelli in ottobre e novembre. Le varie sorte di fagioli *a cornicello* confidansi al terreno in aprile, e cominciano a fruttare quasi dopo tre mesi; ma come legumi freschi son pregiati assai anche sopra ogni altro fagiolo; ed oltracciò resistono molto al caldo ed alla secchezza della stagione, pruovano in terreni arenosi intorno al Vesuvio, dove niun'altra civaja; e dipoi che spuntano i primi fiori per lungo tempo ne vengon fuora a mano a mano, porgendo parecchie raccolte successive, massime quando piovesse tra maggio e giugno. In alcuni luoghi di Resina abbiam visto altro fagiuolo col seme grosso bianco, i fiori d'ordinario di colore scarlatto talvolta bianchi, ed è il fagiuolo a molti fiori (*Phaseolus multiflorus*), il quale dovrebb'essere piuttosto comune tra gli agricoltori.

Tre varietà di pisello si conosce generalmente; uno detto *nano* pel suo fusto basso, ed ha fiori e semi bianchi. Nasce d'ogni tempo, ma d'ordinario si semina negli orti verso la fine dell'inverno perchè dia baccelli in estate, nel qual tempo vuol essere aduggiato ed annaffiato, e però gli è piuttosto raro. Gli altri piselli nostrali distendono molto loro fusto per lungo e per largo; uno ha il fiore porporino, ed il seme rossastro, l'altro fiore e seme bianco; e questo è più pregiato e di miglior qualità. Si coltivano per tutte le colline, nelle vigne appresso Napoli o su i margini dei campi e lungo i viottoli che per questi discorrono; seminandoli a filiera in settembre, ottobre, novembre e dicembre; e crescendo, si appoggia alle frasche. Nascono in ogni stagione, e loro vegetazione compiendosi in tre mesi circa, però dove si semiuano in varii tempi, si ottiene un ricolto successivo di baccelli a cominciare da gennaio. Se non che le prime seminagioni bene spesso sogliono essere dannificate in autunno da freddo e secchezza fuori l'ordinario, e d'inverno dal gelicidio; il che fa che i piselli in gennaio e febbraio si vendano a caro prezzo. I luoghi più acconci a tale coltivamento sono Pozzuoli, Baja, le colline di Chiaja e quelle di Posillipo dalla parte di mezzodì ed altri. Si semina pure in gennaio per cogliere i baccelli in aprile e maggio. E quasi solo perciò si coltiva piselli, non mai o rarissimamente per averne seme e serbarlo per l'inverno.

VIII.

DELLE PIANTE A RADICI CARNOSE E TUBEROSE.

Di cosiffatte piante, alcune si coltiva negli orti, e di queste s'è detto al luogo loro; rimane a dire della rapa e della patata le quali più di frequente pongono in pieno campo tra le vigne ad arbuscello, o nei poderi scoperti e campestri delle contrade piane; e principalmente nel Distretto di Casoria, di Castellammare e di Napoli. La rapa di rado per sovescio, di

ordinario per nutrimento alle vacche in tempo d'inverno; e però la si semina in autunno. La patata pongono ancora in quella stagione, e talvolta in fino al principio dell'inverno per cavarla verso la metà della primavera, coltivandola come le fave, così per rispetto alla preparazione del suolo, come pel governo delle piante. La fanno succedere al prato od ai cereali, ed entra d'ordinario negli avvicendamenti triennali. Le tante sorte di patate coltivate in altre parti di Europa, non che le pratiche di coltivazione riconosciute più utili, gli agricoltori della Provincia ignorano affatto. La loro patata è bianca per lo più, grande e bitorzoluta; e standocene alle descrizioni, poichè poche comparazioni abbiam potuto fare con altre patate dateci da forestieri, o venute dagli Abbruzzi, essa la Napolitana sarebbe poco meno che la peggiore di tutte, quella appunto che altrove si coltiverebbe solo per nutrimento degli animali.

IX.

DELL'ERBE TINTORIE.

Di tante e svariate erbe che forniscono alle arti ed agli usi economici materie coloranti, per tutta la Provincia non se ne coltiva che due principalmente, la Robbia (*Rubia tinctorum*) e la guaderella (*Reseda luteola*). Dalle radici della prima si cava color rosso assai pregiato, e tal pianta si coltiva da lunghissimo tempo nel Distretto di Castellammare, e principalmente in quelle terre piane che giacciono tra i monti stabiani e le falde orientali del Vesuvio. E dappoichè la Robbia di quei luoghi è molto pregiata, torna toccare leggermente della sua coltivazione. Nei campi aperti, o poco ombrosi, come le vigne ad alto e raro arbuscello, il suolo piano, irriguo, disciolto, profondo, lavorano a molta profondità sul cominciare dell'inverno, concimandolo pure largamente, di maniera che per la fine di quella stagione si trovi grasso, uguale, ri-

soluto e netto. Alquanti giorni innanzi la seminagione il dividono in quaderni, questi in aiuole parallele per mezzo di bassi cigliari, di guisa che l'acqua si possa a tutte distribuire. Sulle aiuole, o secondo solchi od a volata spargesi la semente in marzo cuoprendola leggiermente, e su i cigliari si pone fagioli. Le pianticelle appresso si mondano dall'erbe, si sarchiano ed annaffiano secondo il bisogno, e sull'entrare dell'inverno si coprono di poca terra; il che si ripete tre o quattro volte, affinchè le radici s'ingrossino e diramino. Le quali cavano a capo di trenta mesi circa, e prima ancora di questo tempo.

La guaderella che serve a colorire in giallo le stoffe, coltivasi in più luoghi, anche a Capri in terreno disciolto e concimato avanti, seminandola tra marzo ed aprile per toglierla poi tra luglio ed agosto.

S'è cercato un tempo di coltivare il guado *(Isatis tinctoria)*, e l'anil *(Indigofera tinctoria)*: s'è veduto che la prima conviene in altri luoghi, dove le terre rendono meno che a Napoli in qualsivoglia maniera coltivate; e l'altra patisce assai dalle vicissitudini delle stagioni. Ultimamente si è creduto che il poligono tintorio *(Polygonum tinctorium)* potesse tornar utilissimo alla nostra agricoltura, come quello che abbisogna di essere coltivato in campo aperto quasi alla stessa guisa che il formentone. Il che è vero, ma non abbiamo sperienze comparative che ci facciano vedere che potesse rendere se non più, almeno quanto le altre sorte di coltivazioni.

X.

DELLE PIANTE OLEIFERE.

Quantunque sieno molte le piante da cui si può cavare olio per condire ed altri usi economici, tuttavolta non si coltiva perciò che solo l'ulivo ed il lino di cui si è ragionato in altro luogo. Niuna pianta cucurbitacea o crocifera, o a fior compo-

sto, nè il sesamo, tanto coltivato in Sicilia ed in qualche luogo di Calabria, nè il dolcigno o mandorla terrestre *(Cyperus esculentus)* o tal altra che in altri luoghi fosse pregiata perciò, nei contorni di Napoli vien coltivata al medesimo uso. Dalla senape cavano la semente per mandarla fuori, non a trarne olio; ed il papavero a semi bianchi seminano in autunno per cogliere le frutta in maggio, le quali sono adoperate da medici e farmacisti, non già che si cavasse olio da' suoi semi. E comechè il cece di terra *(Arachys hypogea)* fosse stata già molto vantata per l'olio che contiene nel seme, e potesse prosperare nei luoghi piani irrigui della Provincia, come si vede dagli sperimenti fatti nell'orto botanico dal chiarissimo sig. Tenore, nientedimeno tal coltura non s'è accettata presso noi. Solamente il ricino si coltiva piuttosto copiosamente, dall'olio medicinale che contiene, negli orti e massime nelle terre grasse irrigue tra Castellammare e Torre Annunciata, seminandolo in primavera e governandolo come il formentone. Quivi si muore l'inverno, ma qualche piede massime quando fosse difeso dalla piena foga del vento di tramontana, e dove quella stagione corresse dolce, resiste pel secondo ed anche terzo anno.

XI.

PIANTE STOPPOSE E COTONOSE.

Di questa sorta di vegetabili tre sono in pregio di coltivazione, canape, lino e cotone. La prima vi pruova sì bene che si vuol considerare come uno dei principalissimi proventi dei nostri agricoltori, soprattutto nei luoghi piani sieno campestri, sieno a vigne di alto arbuscello, principalmente nel Distretto di Casoria, ed in più parti di quello di Pozzuoli e di Napoli; raramente nelle isole. Varietà di questa pianta non conosciamo, ma la nostra ci pare più gentile di quella che si coltiva in altre provincie, sopra cui è molto pregiata. Si se-

mina tra marzo ed aprile in terreno lavorato profondamente, disciolto e largamente concimato; e sua crescenza è tale che in due mesi sorpassa l'altezza umana, ed a capo di tre in circa la pianta divien matura per esser raccolta. La maschia ha la stoppa molto più fina della femina.

Del lino poi si coltiva generalmente il vernereccio, il marzuolo di rado; ed il terreno da esso vuol'essere, come per la canape, non altrimenti preparato e meglio concimato. La stoppa di queste piante separasi ancora con la macerazione nell'acqua, essendosi infino ad ora inutilmente cercato altre maniere per ottenere lo stesso effetto. Ed a ciò l'acqua del lago di Agnano è preferita perchè sollecitamente opera, e la stoppa rimane bianca.

Il lino della Nuova Zelanda (*Phormium tenax*) che appresso noi fa in campo aperto, s'è commendato ma non adottato per ottenerne la stoppa.

Le varietà di cotoni coltivati nel Regno, sono stati con molta diligenza esaminati e descritti dal chiarissimo Botanico sig. Tenore in una scrittura apposita, in cui ci ha tutto che i Botanici e gli Agricoltori potessero mai desiderare tanto per la distinzione delle spezie che per la loro coltura. Per le ricerche adunque del Tenore s'è veduto che il cotone di Puglia e di altri luoghi del Regno è quello detto erbale (*Gossypium herbaceum*), da cui si trae bambagia grossolana, piuttosto grigia che bianca, non lucente ma velata, la quale non può servire a tessuti fini; e che il cotone dei contorni di Napoli, massime di Castellammare, detto comunemente *turchesco*, è tutt'altra cosa, e ben diverso da quanti se ne conoscevano infino allora; il quale perciò distinse col nome di siamese (*Gossypium siamense*), notandone due varietà una dalla bambagia bianchissima, l'altra rossastra, ma sempre lucida, morbida e molto più fina di quella del cotone erbale. Questo cotone siamese si coltiva in suolo piano, disciolto, di buon fondo, irriguo, sopratutto nella contrada interposta tra Castellammare e Torre Annunciata. Si semina in aprile secondo file pa-

rallele quasi come si fa pel formentone; teme il gelo, e la pochezza o mancanza dell'acqua il fa intristire o fruttare poco. La prima raccolta sull'uscita della state fornisce la bambagia di prima qualità, poi a mano a mano la seconda e la terza, a misura che la stagione divien fredda ed umida.

La pianta da seta (*Asclepias fruticosa*) comechè vantata per la sua bambagia, e pruovi allo scoperto, pure non s'è adottata ancora nella nostr' agricoltura.

XII.

DEGLI ORTI.

Le piante dei nostri orti sono di tre maniere principalmente, risguardate per l'uso più generale che se ne fa, cioè fortumi, erbaggi ed erbe fruttifere, le quali cose tutte o si coltivano in luoghi a ciò solamente destinati, e sono questi i veri orti, ovvero fra gli alberi fruttiferi a cominciare dall'autunno infino a buona parte della primavera. Gli orti, presso Napoli, stanno a levante in quella pianura che distendesi verso il Vesuvio; ed in certe parti è segata da diversi rami del Sebeto.

I veri fortumi sono l'aglio e la cipolla. Di questa i nostri ortolani solo tre varietà principali conoscono, la cipollina col nome di *majatica*, che non fa testa ossia bulbo, ma dalle radici in su si mantiene quasi da per tutto cilindrica: si semina in settembre per mangiarsi d'inverno infino a tutto aprile. La cipolletta col nome di *maggiaiuola* fa piccola testa, seminasi pure in settembre e mangiasi di maggio e giugno, di raro a cipollata, più comunemente con fave sgusciate in una spezie di macco da famiglia. L'ultima poi vien grossissima nel bulbo, ch'è bianco o rosso, spesso di sapore dolciastro, la quale pongono in autunno, e nel corso d'inverno, dicendola *agostegna* dal tempo in cui si coglie per serbarla infino a pri-

mavera; e dessa pare la cipolla maligia. Una varietà bianca primaticcia si coltiva in Ischia.

Di agli, queste sorte hanno gli orti della contrada, il comune *(Allium sativum)*, il porro *(Allium porrum)*, il porrandello *(Allium ampeloprasum)*, ch'è l'aglio d'Ischia colla testa assai grossa, non per altro che si svelle a capo del secondo o terzo anno, il porro settile detto ancora cipollina *(Allium schoenoprasum)*, le sottili foglie del quale entrano nelle insalate composte. Lo scalogno *(Allium ascalonicum)* manca.

Per non voler fare altra distinzione degli ortaggi, mettiamo pure tra fortumi l'erbe da condimento, come la menta ortolana o domestica *(Mentha sativa)* e la piperita *(Mentha piperita)*, la rughetta *(Eruca sativa)*, la senape *(Sinapis nigra)*, di cui la semenza colle precedenti erbe entra in diverse salse; ma comunemente si spaccia per fuori, ed il fusto risecato mettono nelle bigattiere per agio al baco di fare il bozzolo; il prezzemolo *(Apium petroselinum)*, del quale una varietà alquanto più dolce a foglie larghe e fusto alto chiamano *catalogno*. Due varietà di sedano *(Apium graveolens)*, una a foglie ricciute, l'altra a foglie piane; ed il cerfoglio *(Scandix cerefolium)*. Del ravanello distinguiamo quattro principali sorte, il rosso, il bianco, quello a radice lunghissima, e l'altro molto pregiato detto volgarmente *rapesta*, il quale ci par particolare della nostra contrada; e porta la radice carnosa, conica, di colore bianco o con leggiera tinta di roseo, e che nella maggiore grandezza può aggiungere al peso di una libbra. Il peperone che dovrebb'essere annoverato tra gli ortaggi del terz' ordine, ma che va messo nel primo pel sapore del frutto, ha quattro varietà, e sono il peperone cerasuolo *(Capsicum cerasiforme)* dal frutto piccolo, rotondo, quando giallastro e dolce, quando rosso amarissimo ed arsente; e questo non si potendo mangiar crudo, si serba in composta raramente. Ma riseccato usa la minuta gente, massime del contado, tra condimenti. Un peperone dal frutto il doppio o il triplo più grande, schiacciato con cinque gibbosità *(Capsicum annuum)* dal volgo è detto

chiochiaro; ed esso di rado si mangia, bene spesso serbasi in composta, non risecasi corrompendosi facilmente. Un terzo è distinto coll'epiteto di *lungo (Capsicum conicum)*, ed è più grande del precedente, di color rosso o giallo, dolce od amaro; si mangia fresco, si serba per l'inverno tanto riseccato che in composta per solletico, mescolato a diverse vivande. L'ultimo che chiamano peperone carciofo *(Capsicum grossum)* o di Spagna per essere il più grosso di tutti, è polposo, dolce così che sia buonissimo a mangiare. Tutte queste spezie di peperoni si pongono in primavera, e danno frutto in estate.

Il raperonzolo comecchè indigeno anche dappresso alla Capitale, non mai viene usato come altrove per insalata.

Gli erbaggi che si coltiva negli orti sono cicorie, indivie, lattughe, cavoli, rape, carote, finocchi, carciofi e spinaci. La cicoria *(Cichorium Intybus)*, detta altrimenti radicchio, pongono d'ogni tempo, ma d'inverno quando si volesse i talli nella state; non mai a prato artificiale come in altre parti di Europa, nè si copre perchè intenerisca. Ancora non ne coltivano che una sola specie, e se altre si vede nei mercati di Napoli, certo le sono di fuori Provincia. Dell'indivia poi *(Cichorium endivia)*, che si domanda comunemente *scarola*, distinguono tre sorte, la così detta *cicoregna* colle foglie grandi sopra ogni altra, larghissime verso la sommità; le quali gli ortolani affasciano affinchè s'imbianchi ed intenerisca il garzuolo. Si pone in settembre, per servire da gennaio a tutto marzo, ancora pei cavalli, cui si dà come parte di sua proffenda ordinaria. Questa indivia tallisce in primavera, ed i talli vendono col nome di talli di S. Pasquale. L'altra distinta col nome volgare di *schiana* colle foglie meno grandi e poco divise coltivano per tutto l'anno, e questa più che la prima si dà agli animali. L'ultima è la *ricciuta* dalle foglie molto frastagliate, la quale si semina in està per coglierla in autunno, mentre la seconda insin da primavera. Laonde per avere indivie tutto l'anno, seminano tra noi da marzo a settembre.

Tra l'erbe da camangiare il cavolo tiene il primo luogo in

quanto all'essere generalmente coltivato; e ce n'ha di più maniere, ma le principali sono il *cavolone (Brassica oleracea)* che pare non fosse altrimenti che la spezie naturale ingentilita per coltura, come quello che viene facilmente e d'ogni tempo; il *broccoluto* più pregiato che il precedente soprattutto in ciò che tallisce assai. E questo sarebbe il vero *broccolo* degli ortolani; ed è distinto da essi in natalino e tardivo. Il primo si coglie in dicembre e gennaio, il secondo in febbraio e marzo. Una terza sorta di cavolo broccoluto dicono volgarmente *lingua di passero*, e forse ch'è desso proprio il lasagnino dei Toscani. Del cavolo cappuccio *(Brassica oleracea capitata)* abbiamo due sorte principalmente, uno colla testa grossa per marzo, aprile e maggio, l'altro piccolo detto volgarmente paesano per l'estate e l'autunno. Parimenti due qualità di cavolo sverzo *(Brassica oleracea sabauda)*, una colle foglie crespe, l'altra lisce. E del cavolo torso *(Brassica oleracea gongylodes)* pure due spezie, distinte dalle foglie piane o ricciute. Finalmente ci ha il cavolofiore *(Brassica oleracea Botrytis)* ch'è distinto in natalino, e marzatico dal tempo in cui viene; ma è sempre bianco. Il cavolo fiore violetto o di Malta di raro si coltiva perciò che facilmente imbastardisce.

Non si conosce generalmente che una sola varietà di rapa *(Brassica rapa)*, quella con la radice grossa globosa, o depressa assottigliata in giù in una coda, colla buccia bianca o bruniccia, e la polpa bianca tenera tra dolce ed amara. Coltivasi di raro negli orti, di frequente tra le vigne ad arbuscello, massime alla Barra ed altri luoghi; si cava d'inverno per nutrimento alle vacche; di rado si sovverscia. Del navone poi abbiamo una sola varietà colla radice dilicata e fibrosa o quasi fusiforme, carnosa. I talli di questa pianta volgarmente chiamano *broccoli di rapa*, e ne hanno due sorte, i dolci e gli amari; ma questi forse che appartengono a qualche varietà della *Brassica rapa*. Veramente non sapremmo dire con certezza se questa pianta da noi detta navone, che porta i broccoli dolci, fosse varietà piuttosto della *Brassica napus* che

della *Brassica campestris*, parendoci una cosa di mezzo tra l'una e l'altra. Tanto il dolce che l'amaro non si dà a mangiare agli animali, nè si adoperano per cavarne olio come altrove, ma solo per cibo verde alla gente.

Le lattughe più in uso sono cinque. Tra le cestute, cioè a dire colle foglie a mò di quelle della rosa, notano una coll'epiteto di *mortadella* che pongono in settembre, una varietà della quale orlata di rosso (*Lattuga pizza rossa*) è notevole per i semi neri, mentre ogni sorta di lattuga li ha bianchi; l'altra con quello di *biancolella*, che seminano da marzo ad agosto; e la ricciuta piana dalle foglie crespe. Di lattughe a cappuccio ce n'a due, una ricciuta, e l'altra col garzuolo chiuso raccolto, e le foglie piane chiamano *a palla*. Tra le prime e le seconde sta di mezzo la lattuga detta *romana* dalle foglie lunghe poco o niente divise, variabili nel colore; e questa che pongono pure in settembre ed ottobre per coglierla d'inverno e primavera, fanno intenerire, mantenendo le foglie interne coperte con passarvi un giunco intorno al suo garzuolo.

Gli agricoltori napolitani ignorano la vera pastinaca (*Pastinaca sativa*) che fa in altre provincie del regno, e coltivasi in più parti di Europa; ma col medesimo nome addimandano essi la carota (*Daucus carota*) di cui solo due sorte hanno, la gialla, e la rossa, entrambe coltivate per foraggio verde d'inverno all'armento, massime pei cavalli, seminandole in settembre: ne mangia pure la minuta gente. La bietola poi, sia gialla sia rossa, mettono quasi d'ogni tempo, più spesso in marzo, non per foraggio agli animali, nè per cavarne zucchero, ma per le foglie e la radice, quantunque il popolo poco amasse siffatto cibo.

Il finocchione (*Foeniculum sativum*) è detto da noi *carosello*, seminato in dicembre, trasposto in marzo per cogliere i talli sul finire di primavera ed in està. Il finocchio vero poi è quello che altrove in Italia dicesi di Bologna o di chioggia; e questo che fa grosso, tenero, sugoso e saporito cesto, seminato di agosto, è trapiantato a capo di due mesi per co-

gliersi sul finire d'inverno e nella primavera. Metton lo spinace d'ogni tempo, e viene facilmente; ma siffatto erbaggio non è ancora in uso del popolo.

Del carciofo non ci ha varietà importanti nella Provincia, poichè generalmente è quello colle squame inermi, essendovi raro l'altro spinoso: se non che distinguono il primaticcio ed il tardivo. Il tardivo viene in novembre e dicembre, dai rimessiticci delle piante vecchie cui fu tolto lo stelo principale, e diè il primo ricolto. Il primaticcio poi dei contorni di Napoli e di Castellammare seminano di autunno per coglierne le teste in primavera; raramente il serbano per averne i rimessiticci da produrre nell'estate. Ne hanno pure una varietà che dicono di ogni mese. I nostri ortolani generalmente non fanno gobbi, ma solo alcuni giardinieri e dilettanti di coltura; ed in generale propagano il carciofo di rimessiticci, non di semente.

Tanti e siffatti sono gli erbaggi nostrali; ma ce n'ha altri sia di poco, sia di molto pregio che non mai, o rarissimamente si coltiva. Così per esempio la minuta gente fa minestra del *Raphanus Landra* col nome di *rapacuolo*, e del *Raphanus raphanistrum* con quello di *rapestella*, l'una erba e l'altra salvatiche nelle vigne. Pregiate sono le foglie dello *Scolymus maculatus* salvatico o coltivato col nome di *cardoncelli*: e da molti il *Picridium vulgare*, *Diplotaxis tenuifolia*, *Sonchus tenerrimus* per insalate. Gli sparagi che in altre parti di Europa si coltiva con tanta cura, qui non mai, tranne da qualche dilettante; e quelli si vende in primavera nei mercati della città, sono i talli dell'*Asparagus acutifolius* salvatico e comune da per tutto tanto nei luoghi marittimi che nei montagnosi, raccolti da campagnuoli e boscaiuoli. Si coltiva pure il *Ruscus hypoglossum et hypophyllum*, di cui mangiano ancora i talli come lo sparagio.

L'erbe fruttifere ortensi sono pomidoro, petronciani, zucche, poponi, cocomeri, cedriuoli e fragole. Ma il pomidoro tutte le altre vince appresso di noi nell'essere generalmente

coltivato ed in uso in tutto il popolo. Gli ortolani ne distinguono quattro maniere, dalla grandezza, forma e colore delle frutta, cioè la pomidora *ricciuta* che diventa grossissima infino a pesare mezzorotolo ed è gibbosa, corrugata, di color rosso, rotonda o depressa, raramente liscia; la pomidora *gialla* meno grossa della ricciuta e di color giallo; quella detta a *fiaschello*, ch'è poco più d'un uovo di colomba, ristretta ed allungata verso la base; e la quarta *cerasuola* dall'essere sì piccola e di tal forma da parere una ciliegia. Tutte le son varietà di una sola spezie domandata *Solanum Lycopersicum;* ma la varietà ricciuta ha più pregio; di maniera che quasi tutti gli ortolani, in essa, nel navone e nelle diverse qualità di cavoli principalmente fondano loro speranze. Seminato il pomidoro in novembre e dicembre, dove non sia guasto dal gelo, ed in terreno nè umido nè freddo, matura anticipatamente tra maggio e giugno; ma le buone frutta vengono in piena state, ed in quegli orti che dicono volgarmente paludi. Le quali frutta oltre di servire quando son fresche a tanti usi nella preparazion delle vivande, serbano rìseccate. Ancora si fa l'estratto col loro succhio. Da pochi anni s'è cominciato a mettere in uso da alcuni le frutta del *Solanum betaceum* anche per condire vivande quando son finite le pomidore.

Abbiamo pure quattro varietà di petronciano; il comune, ch'è violetto, più lungo che grosso, alquanto ristretto verso la base; il siciliano molto più grande e della stessa conformazione; l'*ovato*, bianco o violetto, poco differente nella forma e grandezza da un uovo di oca; ed il *serpentino* ch'è cilindrico, e lungo fin oltre un palmo. Le due prime varietà sono più volgari, e derivano da due spezie l'una spinosa (*Solanum insanum*) l'altra inerme (*Solanum melongena*) ch'è più generalmente coltivato, e di cui le frutta vengono alquanto più dolci e grandi.

Le diverse zucche, quali che sieno, il volgo chiama *cocozze* con nome generico; non sono state infino ad ora studiate con

tal diligenza che noi potessimo noverarle tutte riportandole alle spezie descritte dai Botanici. Ma le spezie comuni e ben distinte certamente son tre, la zucca maggiore, quella a popone, e la lunga. La prima *(Cucurbita maxima)* è contraddistinta appresso noi coll'epiteto di *pazza*, da ciò forse che distende assai e variamente il suo stelo per ogni verso, o pel frutto di vario colore e conformazione, ma sempre grande. Il quale frutto matura tra luglio ed agosto, ed è il cibo ordinario dei maiali in quella stagione. Forse che di questa son varietà la *zucca bianca*, che per esser poco saporosa, si condisce con peperone, e l'altra detta *zuccherina* dal sapore suo per cui non abbisogna di questa sorta di condimento. La seconda spezie *(Cucurbita pepo)* è detta volgarmente *cocozzello*; si pone in febbraio e marzo, porgendo in primavera e nella state, così le foglie e talli, come suoi fiori e frutta, un discreto camangiare. Diversifica poco nella grandezza, colore e conformazione del frutto quando è maturo; e gli ortolani ne distinguono una varietà verdastra col nome di spagna, ed una piccola di colore giallastro. La terza finalmente *(Lagenaria vulgaris)* varia molto nel frutto, quando lungo e cilindrico *(zucca lunga)*, quando allargato verso la sommità *(zucca a fiasco)*; e non di rado rigonfiato nel mezzo o all'estremità *(zucca da pescare)*. Di questa specie il solo frutto è buono a mangiare, non i talli, nè le foglie perciò che putono alquanto, e potrebbero forse nuocere.

Delle altre fruttifere erbe della stessa famiglia, cioè cedriuoli, poponi e cocomeri, la contrada ha un solo cidriuolo *(Cucumis sativus)*; quello detto di Puglia, che sarebbe il mellone vero *(Cucumis flexuosus)* è rarissimo e poco pregiato. Abbonda il popone *(Cucumis melo)* del quale due varietà principali conosciamo, uno detto *mellone di pane* dal volgo, e sarebbe un popone primaticcio che matura tra luglio ed agosto colla scorza d'ordinario scabrosa; l'altro *mellone d'inverno* o popone tardivo, perciò che si coglie sul finire della state per serbarlo poi per l'inverno; ed ha la scorza quasi

sempre liscia, la polpa bianca, o giallastra, zuccherosa più o meno. Ma si l'uno che l'altro sono di mediocre qualità, di manierachè tra tanti maturi difficilmente ne capita uno che sia buono. Una terza sorte di popone è quello di Capua, poco coltivato nella provincia; ma che sta di mezzo tra i due nominati, e suol essere di migliore qualità: ed un altra a frutto piccolo colla pelle liscia, ma la scorza solcata di molto pregio e domandasi comunemente popone della *regina*, poco o niente differisce dal popone di Malta, ossia *cantalupo* dei francesi. Il cocomero *(Cucumis citrullus)*, poi detto comunemente *mellone d' acqua*, si pone da per tutto, e non varia mai nei suoi caratteri, tranne la grandezza e la qualità del frutto che dipendono dal terreno, l' esposizione, e la coltura; intorno a che la contrada di Castellammare ha il pregio sopra le altre, dove i cocomeri vengono grandissimi e di buon sapore.

Tre sorte di fragole si conosce generalmente presso noi, quella a frutta rotonde *(Fragaria vesca)* la quale fa talvolta, ma di rado, il frutto bianco; l' altra a frutta lunghe *(Fragaria collina)*, e di questa una maniera che fiorisce più volte nell' anno, detta perciò di ogni mese; ma queste due spezie appresso noi differiscono così leggermente che bene si possono considerare come varietà di una sola; e la terza distinta col nome di *ananassa* è la *Fragaria Chilensis*. Le due prime coltivano in luoghi piani, anche tra le vigne ad arbuscello, e nei pometi; l'ultima poi per essere più dilicata negli orti e giardini; ed essa non è ancora tanto propagata che i nostri mercati ne sieno alla stagione provvisti a sufficienza. Maturano tutte tra maggio e giugno, e non che la qualità di loro frutta, sì bene la maturazione loro più o meno prolungata dipendon dalla stagione. L'umidità le rende scipite, il tempo fresco e discretamente umido ne prolunga la maturazione, l' afa dello scirocco fa che loro frutta ingrandiscano poco e presto maturino. Quantunque non avessimo veduto le fragole che si coltiva in altre parti di Europa, tuttavolta per quello che stà scritto e ritratto nelle pomone, ci pare in que-

sto la nostra industria e coltivazione un poco inferiore agli stranieri. Di che la causa principale si vuole attribuire al suolo ed al clima. Dappoichè le fragole indigene dell'Europa fanno spontaneamente per i gioghi dei monti nei luoghi freschi, e dove si trova terriccio; quivi maturano tra la primavera e l'estate quando già la stagione poco o punto varia. Però i luoghi verso settentrione e più elevati, non è quello di cui si ragiona, debbono di necessità essere più acconci a questa sorta di coltivazione; diversamente non si vedrebbe le fragole salvatiche dei nostri appennini vincere in sapore e fragranza quelle coltivate appresso la Capitale. Ma questo difetto sarebbe a cento doppi compensato solo che le fragole ananasse si coltivassero generalmente.

La coltura degli orti presso la Capitale, quando si risguarda ai bisogni principali e presenti della sua popolazione, ci è sembrata in genere piuttosto meritevole di lode che di biasimo, tanto per rispetto alla preparazione del suolo come alla maniera con cui gli ortaggi sono insieme associati, o gli uni agli altri succedano. Imperocchè non mai gli ortolani lasciano il terreno in riposo, il quale concimano abbondevolmente una volta l'anno in primavera o in autunno E sulla medesima porca più sorta di ortaggi coltivano in un anno per filari, secondo la stagione in cui meglio fanno, e tramettendovene altri, mentre i primi montano in rigoglio; risguardando essi principalmente al tempo di cui ciascuna specie ha bisogno per giungere al punto di potersi cogliere; come per modo di esempio nel nostro suolo e clima, il ravanello bianco abbonisce in 20 giorni circa, il lungo ed il rosso in 40; quello detto *rapesta* in due o tre mesi; il cavolo fiore primaticcio vuole cinque mesi, il marzatico sette; il cavolo cappuccio tre mesi e mezzo. L'indivia seminata in maggio due mesi, in ottobre 4; l'indivia detta *cicoregna* posta in settembre cinque; il cavolo torzo a foglie piane, come pure il ricciuto vuole poco meno di due mesi; il finocchione otto in nove, il finocchio tardivo sette, il primaticcio cinque: la lattuga romana e l'incappuc-

ciata in tempo d'inverno voglion tre in quattro mesi, quella detta *mortadella* tre, e l'altra domandata *biancolella* circa 45 giorni. Queste cose gli ortolani sanno molto bene, come pure che le varietà della stessa spezie coltivate insieme, o molto vicine, quando se ne vuol trarre la semente, di leggieri degenerano. In ciò sono essi ammaestrati dalla esperienza, dappoichè coltivando piante annuali ci vuol poco tempo a conoscere il fatto loro. Pochi e semplici strumenti sono in uso nella coltura dei nostri orti. Una zappa lunga due palmi, larga poco più di mezzo palmo, e questa serve a zappare e disporre il terreno, la zappetta lunga e stretta per sarchiare; altra zappetta corta e tonda per raccogliere il letame; la falcetta ed il coltello; un rastrelletto a cinque denti per coprire la semente, ed il piantatoio; la forca ed il bidente a vari usi.

XIII.

SELVE CEDUE E BOSCHI.

Le selve cedue nella provincia occupano molto spazio; e gli alberi a ciò adoperati sono il castagno, la quercia, il frassino, il salcio caprio, il pioppo australe, l'ontano, e l'ostria volgare. La betula è pianta rarissima, trovasi solo sul monte di Castellammare, e sulla più alta sommità della Somma, dov'entra pure nella selva cedua. Ma il castagno è più generalmente coltivato e pregiato per selva cedua, come quello che fornisce ritorte, cerchi per tini, secchi, barili e botti di ogni misura; pali per le viti, doghe, travicelli, correnti ed altro. Abbondano tali selve ai Camaldoli, agli Astroni, nella contrada interposta tra Camaldoli e Pozzuoli, al monte di Somma, alla valle di S. Rocco presso Napoli, a Castellammare, in Ischia ed altrove. Da per tutto sono diligentemente governate, e si recidono d'ordinario non prima del sesto anno. La qualità del legno che forniscono varia sì, ma poco da luogo a luogo, sia per la natura del terreno, sia per esser questo più

scoperto o più dirittamente volto al sole, o d'altra causa. In generale quello proveniente dai monti di Castellammare si vende più caro perchè dura più tempo; sopratutto quando si adopera a sostenere la vite; il quale percio si decortica innanzi, affinchè diventi duro.

Il reddito delle selve castagnuole varia pure, e per due ragioni principalmente; per la qualità loro intrinseca nell' esser più o meno fitte e ben governate; e per la natura del luogo, s'esso è piano o scosceso, vicino o lontano dalle vie carreggiabili. Ai Camaldoli un moggio di selva di mezzana qualità dà un reddito netto di circa ducati dieci all'anno.

Ci ha sorta di selva cedua in alcuni luoghi sterili domandata ai Camaldoli volgarmente *bosco*; ed è una tal selvatichezza di leccio, ginestra, querciuolo, con qualche castagno, posta in pendio, o tra balze e dirupi: la quale suol recidersi a capo di sei anni; fornisce quasi solo fascine per un reddito di circa ducati cinque all'anno.

In tutta la provincia non ci ha che un sol bosco di alto fusto, e questo diradato, e scaduto siffattamente da non potervisi trarre legno da costruttura. Sta sull'alto piano del monte di Castellammare, ed è fatto in gran parte di faggio, il quale si recide per farne carbone, e dove il legno fosse intiero e senza nocchi, viene adoperato per sedie, remi, zoccoli, ossature ed utensili diversi. Da pochi anni s' è cominciato a fare boschi di pini ed abeti sulla parte di quel monte che si chiama *Faito*.

XIV.

DEGLI ALBERI DA COSTRUTTURA.

Il faggio sul monte di Castellammare fornisce legno per lavori minuti e piccoli utensili. Il castagno raramente fanno tanto ingrandire che se ne potesse trarre buone e larghe tavole. I più grossi castagni sono nei contorni di Somma, ma

quivi, sia per la qualità del suolo o per altra causa, il loro fusto è sì disformato che raramente sia buono ai lavori del falegname. Il noce, il carrubo, il ciliegio di raro son recisi per l'ebanista; il sorbo ancora; dappoichè i proprietarii trovano il conto loro meglio nelle frutta che siffatti alberi producono annualmente, che nel pregio di tutto l'albero in una volta. L'olmo, il leccio e la quercia sono destinate al carpentiere, quando non coltivassero tali alberi come cedui; ma in vero che lecci e querce di gran posta vi sono rarissime: e rarissimo ancora è il tiglio. Le spezie di querce indigene della provincia, oltre il leccio, sono tre *Quercus pubescens W.: Virgiliana Ten. et pedunculata;* e questa è meno delle altre stimata per la qualità del suo legno. L'albero più comunemente coltivato per le costruzioni navali è il pino *(Pinus pinea)* che nei contorni di Napoli cresce prestamente, e porta un bel fusto diritto uguale.

Gli strumenti necessarii ai nostri boscaiuoli per recidere le selve cedue sono, accette di varia grandezza, ronche, e sega. Il legname reciso su i più alti monti mandano al piano con loro particolare ingegno detto *incartò*, e consiste in grosse funi distese a *zig-zag* per i gioghi e gli avvallamenti dei monti, per le quali mandano giù legna, fascine ed altro.

XV.

ALBERI FRUTTIFERI.

Molte specie di frutti si coltiva, ma poco son conosciute, cosichè le cose, saremo per dirne, in progresso di tempo saranno senz'altro ed accresciute e corrette. Da varii luoghi della Provincia vengono ai mercati della Città circa dieci sorte di ciliegia, l'*acquaiuola*, la *duracina* rossa, la nera, la gialla e la napolitana descritte dal Gallesio, e le altre che più volgarmente domandano *tostola*, *gamba corta*, *cannamela*, e l'*agostina*. La duracina è rarissima; ma in tanto numero, quella detta na-

politana vince in pregio le altre. I nostri agricoltori non conoscono che due sorte di amaraschi, il visciolino ed il visciolo; il visciolone, ch'è certo il miglior di tutti, coltivasi solo da qualche dilettante di agricoltura.

Ci ha tre specie di gelsi, il gelso moro, quello detto delle Filippine, ed il bianco. Il primo coltivasi principalmente pel frutto, e le contrade a ciò migliori, o almeno più vantate son quelle poste alle falde del Vesuvio. Ai bachi da seta non si porge la foglia di siffatto albero che per scarsezza o mancanza di quella del gelso bianco, ovvero per variar un poco il cibo, o quando i bigatti fossero presi dal male di soccorrenza. L'esperienza ha fatto conoscere che il gelso delle Filippine non è più, nè tanto utile quanto il gelso bianco per l'allevamento dei bigatti; ma che solo si deve preferire quando si volesse anticipare la levata di quelli di otto in quindici giorni. Il che è stato pure rifermato dal chiarissimo Tenore con esperimenti fatti nell'Orto Botanico. Il gelso poi bianco coltivasi in copia, ed è di quattro sorte principalmente; uno dalle foglie piuttosto piccole frastagliate, detto comunemente *chiaiese*, è poco stimato per la foglia, ma sì pel frutto ch'è bianco, lungo, grosso e saporito; le rimanenti si coltiva per nutricare i bigatti; e di queste una dicesi *porticese*, perciochè a Portici e luoghi circostanti abbonda, l'altro *maiatico* o *palermitano*; il quarto *bolognese*, che sopra gli altri è più stimato. In generale si coltiva il gelso sparsamente nelle vigne, lungo le strade e le vie campestri ed intorno ai poderi. Il propagano di semi (di rado di barbatelle), e poi il nestano.

Dopo il fico, l'albicocco è forse l'albero fruttifero più abbondevole presso Napoli, soprattutto nei contorni del Vesuvio, dove vien meglio che altrove; e più maniere se ne contano differenti nelle frutta le quali nel nostro dialetto son chiamate *crisommole*. Di queste innanzi a tutte è da pregiare l'albicocca pesca detta volgarmente di *Germania*, sì in grandezza, che nella polpa tenera, dolciata e odorosa; poi la *maggiaiuola*, in terzo luogo l'*alessandrina* precoce detta volgarmente

mennulella, appresso l'altra distinta coll' epiteto *del Vicario*. Le altre albicocche per essere di molto minor conto non si nominano.

Di mandorle ci ha tre maniere, la *cunina*, la *premice* del Gallesioo *ambrosina* dei napoletani, e la mandorlona detta comunemente *pantoscara*.

In fatto di susine ne abbiamo parecchie, circa dieci, la buon boccone (*pruna pappacone* dei napolitani), quella del vecchietti (*testicolo di montone* napol.), e l' altra d' *Italia*, la *damaschina* di estate e la *settembrina* (*pruna S. Vito* e *zuccherina* napol.), la *verdecchia* o *verdona*, l' *imperiale*, la *scaudatella* o di *vendemmia*, e la *claudia* detta comunemente di *Francia*. Questa certamente è la migliore di tutte in sua stagione; ma molto è da pregiare ancora la *scaudatella* particolare del nostro suolo, così per essere di buona qualità, come per maturare assai tardi, secondo dinota l' aggiunto di vendemmia, quando le altre susine son già finite; e che più importa si è, che serbata si mantiene così un poco raggrinzata, per tutto l' inverno, ma sugosa e dolce.

Si novera nella provincia circa venti specie di peschi, le quali rispetto a loro frutta son di tre maniere principalmente, le *pesche veraci* che diconsi dal volgo *persiche*, le *pesche duracine* domandate *percoche*, e le *pesche noci*, *nocipersiche*. Fra le prime non ne abbiamo che fossero particolari della contrada, poichè sono la *nocciuolina*, la *burrona bianca*, la *poppa di venere*, la *pesca reale*, quella della *Maddalena*, e l'altra distinta pel suo colore coll' epiteto di *carota*. E tra le duracine notiamo solo la *natalina*, così chiamata dal tempo in cui entra a maturare, che ci pare non si trovi altrove; le altre essendo la *moscadella verace*, la *moscadella burrona*, e la *biancona di Verona*, e quella di *Savona*, la *giallona*, la *mammellata*, la *durona* e la *damaschina burrona*. Di pesche noci poi due sole, una assai piccola che sembra essere la *pesca noce ciliegia* dei pomologi, l'altra grossa, la *pavonazza*. Le pesche veraci che si vendono sui mercati della Capitale sono, in genere o di cattiva, o medio-

cre qualità; e ciò non tanto, almeno in apparenza, per cagion di clima o di suolo, come forse per difetto di coltivamento: ed anche per ignorarsi dai nostri agricoltori le buone varietà e quelle più confacenti al clima; e comecchè la pesca reale, e quella detta *poppa di venere* fossero delle migliori, tuttavolta le son rarissime e mal governate. In contrario le pesche duracine vengono buone, ma non tanto forse che al riscontro ci mettessero a poco con gli stranieri.

Le diverse pere nostrali sono più che venti; riguardate pel tempo in cui maturano si potrebbero forse dividere in quattro maniere, quanto le stagioni, con quest'avvertenza che le primaticce abboniscono verso la fine della primavera; le tardive o vernali raccolte in fine di autunno si perfezionano poi nella dispensa a mano a mano. E sono quest'esse, la *pera moscadella*, di *S. Giovanni*, la *perla*, la *reginella*, la *serpentina*, la *cannellina*, la *campana*, la *bugiarda*, la *reale*, la *mastantuono*, la *spadona*, la *limone*; l'*angelica*, la *butirra*, la *bergamotta*; la *virgolata*, la *spadona d' inverno*, quella *del duca*, la *buona cristiana d' inverno*; la *pera spina del carpio*, l' *allora*, e la *gentile di Francia*. Di queste sorte di peri, alcuni non son comuni, come il virgolato, il pero butirro, lo spadone e buon cristiano d'inverno, quello del duca e l'altro gentile di Francia, ed il campano. Pregiano i napolitani in primo luogo la pera moscadella, la perla che domandano *carmosina*, la cannellina di cui non è parola nella pomona del Gallesio, la bugiarda che chiamano pera spina, l' angelica, la spadona, e la pera spina del carpio; la pera mastantuono che sembra particolare alla contrada nostra, manco è da spreggiare, e la reale ch'essi domandano *coscia di donna*, le quali due abbondano più che le altre. Egli si vede apertamente che le pere estive sono più numerose delle vernali, tra cui quella sola del carpio vuol essere pregiata. Il che dipende o dal clima, o dal suolo, o dal coltivamento, o da tutte queste cose insieme. Può stare che in diversi luoghi del distretto di Napoli, il suolo ar-

siccio e disciolto porgendo poco umore alle frutta tardive, queste poi non bene perciò intenerìscano.

Di tredici sorte di mele, abbiamo visto cinque maturano la state, e son distinte dagli agricoltori coi nomi volgari di *dolcola*, *gaetanella*, *stoppa*, *cedriuola*, ed *agostina*: di queste tre son cattive per non dir peggio; di mediocre qualità è l'ultima dei luoghi elevati e freschi di Somma, S. Anastasio; buona poi la prima della stessa contrada, dove si coltiva assai raramente. Le altre che maturano d' inverno, e chiamano volgarmente *cannamela, ghiacciata, limoncella, appiola, mela-pera, piattolella, genovese*, ed *annurcà*, sono in fatto di pregio, quali buone, quali mediocri. La ghiacciata, ed una varietà di essa distinta a Pollena col nome di bergamotta, l'appiola, la mela-pera, e la genovese mostrano più che non valgono, tranne che l'ultima, e la piattolella ch'è rara, e corrisponde alla *reinette* di Francia, quando intenerissero, il che succede di rado, varrebbero assai sopra le altre. Le rimanenti, cioè l'annurca, la cannamela ch'è poco o niente diversa dalla carpendola dei Toscani, e la limoncella quasi affatto simigliante alla *reinette franche*, ciascuna secondo la sua natura, sono tutte buone frutta per non dire eccellenti, massime le due ultime. Nientedimeno anche queste non reggono al riscontro colle migliori mele di altre parti di Europa. Imperochè le diverse sorte di *reinettes* venute tra noi senza particolar governo, starei per dire che le superano. Il che dipende non solo dall'ignorare tante buone qualità di meli e come allevarli, ma sibbene dal clima e dal suolo; essendo il melo tal albero che fa meglio in luoghi ventilati e terreno sostanzioso, profondo e fresco, che nell'arsiccio, disciolto e caldo. Però ne veggiamo alle falde della Somma, e su per i gioghi e gli avvallamenti ai Camaldoli, e nei luoghi calcarei di Castellammare i migliori piedi sparsi tra le vigne a broncone, ed arboscello, ovvero raccolti in un meleto.

Si coltiva nelle vigne due lazzaruoli, il rosso (*Crataegus aza-*

rolus), ed il giallo *(Crataegus Aronia)*, in tutto simile al precedente, tranne che il suo frutto è più grande, di color giallo con polpa tenera, sugosa meno lazza; e questo è il lazzeruolo d'oriente. Egli si potrebbe coltivare con più vantaggio altra sorta di lazzeruolo, a foglie di tanaceto *(Crataegus tanacetifolia)* indigeno pure del levante, come quello che all'orto botanico pruova bene in campo aperto con produrre abbondevolmente frutta più grandi e dolci del lazzeruolo rosso, il giallo essendo tra noi poco fruttifero.

L'opunzia detta volgarmente *fico d'india* viene da per tutto, tranne sopra i monti, e comechè la si trovi coltivata sui colli che stanno a cavaliere di Chiaja, a Posillipo, e nelle circostanze di Resina, pur dovrebb' esserla più largamente, soprattutto nei contorni del Vesuvio, come quella che senz' opera di coltura fa da se, ed ingrassa il terreno co' suoi rami carnosi, e produca frutta buone a mangiare, se non così dolci come in Sicilia ed in Calabria, certo poco meno. E poi la varietà a frutto bianco e quella con pochi semi ed abortiti, ignote ai napolitani, sono le varietà migliori, e che meglio potrebbero persuadere i nostri coltivatori del conto in cui si deve tenere questa pianta.

Il noce e come albero fruttifero, e come quello che presta legno a differenti usi si alleva quasi in tutt'i luoghi della Provincia, dove può fare, solo che non ci possa assai il vento, ed il terreno fosse piuttosto profondo e sostanzioso. Tre varietà ne abbiamo rispetto al frutto, una detta volgarmente *pontica* dalla noce piccola col guscio durissimo, l'altra *mollese* pure dal frutto piccolo ma il guscio tenero; e la terza poi dalle noci grandissime col guscio alquanto tenero, ed il gheriglio grosso assai dolce e saporoso; e questa che avanza le altre nella qualità ed apparenza del frutto è rara, e toglie il nome di noce di Sorrento, dal luogo dove più abbondevolmente si coltiva.

Il pistacchio è rarissimo in tutt'i luoghi della provincia, e solo si coltiva da qualche dilettante di agricoltura. Forse che

non conviene farci disegno di guadagno sopra, essendo tal arbuscello che risentesi molto delle vicissitudini della stagione di primavera, massime del freddo.

La spezie di sorbo dei contorni di Napoli è quella che si domanda domestico (*Sorbus domestica*) di cui ci ha sei varietà coi nomi propri, o dal luogo in cui meglio fanno, o dalle stagioni in cui maturano, o dalla conformazione delle frutta; quest'esse varietà sono *l'agostina*, la *panella*, la *capilana*, l'*antignana*, la *natalina*, e la *pascarola*. Le sorbe antignane e le capitane sono più pregiate per la grandezza e sapore, la natalina e la pascarola pel tempo in cui ammezziscono. I luoghi più confacenti a tal albero sono i calcarei un poco elevati e scoperti, le colline a ponente della Capitale, i contorni del Vesuvio e della Somma. Nelle pomone dell'Italia superiore e dei paesi oltre l'alpi non se ne trova tante diversità come appresso noi.

In fino ad ora non abbiam visto il giuggiolo a frutti grandi, già rarissimo pure nel rimanente dell'Italia; ed in iscambio ci ha l'altro a frutti piccoli, ma pur esso raro, quantunque la qualità del suo mallo dolce, pastoso, il facesse desiderare. Spesso le frutta di quest'alberetto cadono immature, o punte da qualche insetto, o d'altra causa.

Contiamo poi due sorta di nespoli, l'uno detto *canino* dalle frutta rotonde, piccole, con poca polpa aspra e dura; e questo di poco differisce dal nespolo salvatico; l'altra chiamano *mollese* che ha frutta molli più grosse di maggior polpa, e meno aspre; ed oltre a ciò maturano più presto tra ottobre e novembre. Alcuni dilettanti coltivano una terza maniera di nespolo a frutti grossissimi senza semi, la quale vorrebb'essere più comune della mollese. E finalmente da pochi anni s'è propagato tra noi un arbuscello (*Eriobotrya japonica*) distinto coll'epiteto di nespolo del Giappone, il quale in campo aperto fa sì bene che poco meglio forse nel paese nativo, producendo frutta assai copiosamente, che sono rotonde, di color giallo-verdastro, con polpa sugosa tra dolce ed acida

molto aggradevole, e maturano di maggio. I fiori e le frutta di tal pianta patiscono appresso di noi solo nell'inverno straordinariamente freddo.

Del cotogno si conosce due varietà principali, il *moscadello* per l'odore del frutto, piuttosto bislungo, che sente debolmente di muschio, variabile in grandezza, e coperto di fitta lanugine; l'altro chiamano i nostri agricoltori *cocozzono* per la grandezza maggiore di esso frutto, ma meno odoroso, con poca o niuna lanugine, e la polpa più dura. L'una e l'altra cotogna non si mangia che in giuleppe ed altre composte, e si adoperano ad uso di medicina. L'arbuscello viene facilmente da per tutto, massime nei luoghi bassi, tra le vigne, lungo le siepi, e 'l propagano di semi, rimessiticci e piantoni.

Del gentil melograno anche due maniere, l'*acre* e l'*appiolo*. La melagrana acre ha i granelli rossi, acidi ed aspri, e facilmente si spacca, ma si mantiene spesso per tutto l'inverno. Dove l'altra matura prima, e di leggieri si corrompe, se non che per essere più grossa, coi granelli nerastri e dolci, viene all'altra preferita.

Non manca l'avellano in parecchie contrade della provincia ed anche nelle circostanze della Capitale, come ai Camaldoli, al Vomero, ed ancora nei poderi e luoghi colti a' piedi del monte Somma; pure non ce n'ha tanto che basti.

Quantunque il castagno sia tanto comune, nientedimeno due varietà principali se ne trovano, l'una a frutto piccolo e forma le selve cedue dei contorni della Capitale, della terra di Somma ed altri luoghi, e che non sapremmo affermare se si conosca in Toscana, nè come si chiamasse, se la fosse la ciria, o la gabbiana o tal cosa di mezzo; l'altra detta *marrona*, molto rara ai Camaldoli, meno a Somma ed altrove, ha più pregio nel frutto grande, tenero insieme e dolce; e questa facilmente si spaccia. Tal sorta di castagno viene alla Capitale d'altre province ancora, sopratutto dai due Principati; e suol variare un poco secondo i paesi, ma non mai che si po-

tesse confondere con la ciria o la gabbiana testè menzionata.

Il carrubo, tranne sui monti, pruova rigogliosamente da per tutto, ed a piè del Vesuvio si vede bello, fronzuto, ed alle lave abbarbicato; disteso per lungo e per largo siffattamente che certi piedi adombrano una estensione di suolo di sessanta palmi in quadro. Ed alberi di tanta mole danno un prodotto medio per anno di circa dieci quintali di frutta, che il nostro volgo domanda *sciuscelle;* e sono spezie di lunghi e grandi baccelli. Di cosiffatto albero abbiamo due varietà, l'una a baccelli fibrosi asciutti che si dà mangiare ai cavalli, e chiamasi volgarmente *mascolina*, e l'altra detta *femminella* o *zuccherina* (che pare sia il carrubo di Spagna) meno fruttifera, porta baccelli grossi, teneri, polposi e dolci, e si mangia dalla minuta gente.

L'albero sacro a Minerva, l'ulivo, il quale in moltissimi luoghi del regno forma la principal rendita dei proprietari ed agricoltori, nella provincia di Napoli non è tanto comune che basti ai bisogni degli abitanti. Nel Distretto di Pozzuoli se ne vede sparsamente qua e là qualche piede nelle vigne, e somigliante in quello di Casoria e di Napoli. Non è raro nelle contrade intorno al Vesuvio, e sul colle S. Eramo, che siede a cavaliere della Città. Il Distretto poi di Castellammare n'è fornito più che gli altri, dove a Vico, Sorrento ed in altre terre si vede ben colti e distesi oliveti. Quattro varietà principali ne abbiam notato, le quali coi nomi vernacoli nei contorni del Vesuvio chiamano, una *rotondella salvatica* dalle olive ovate, piccole sì che agguagliano appena un terzo di pollice in lunghezza, l'altra *rotondella vera* dal frutto il doppio più grande. Cavano dalla prima solamente olio; la seconda mangiano ancora. L'oliva detta di Spagna è quasi il doppio più grande della rotondella vera con molta polpa e poco sugo; la quale perciò è più acconcia a mangiarsi come frutta in composta che per olio. Finalmente l'*oliva di Gaeta* serve per tavola, e per cavarne olio, ed essa è appuntata, bislunga per circa due terzi di pollice. Facendo una comparazione

tra i differenti luoghi della provincia, egli si vede manifestamente l'ulivo pruovare meglio nei calcarei che nei vulcanici; nientedimeno non è da credere che in questi non potesse rendere pure largamente. Imperciochè la nostra osservazione vogliamo sia presa in termini generali, avendoci suoli calcarei e vulcanici che messi a riscontro sopra ciò, darebbero forse la regola contraria: ed in una contrada detta *Trentola* del tenimento di Resina, l'ulivo in uno col carrubo viene rigoglioso pure sulla lava. Da per tutto il propagano di piantoni; e di raro è dannificato da nebbia, da pioggia, o freddo nel fiore; sì bene e spesso nel frutto, o ch' esso diventi bacato, o si cada prematuramente per effetto dell'afa nelle stati secche e stemperatamente calde. Rispetto alla maniera di coltivarlo, in generale è migliore quella praticata a Castellammare, Vico, Pimonte, ed in tutto l'angusto tratto di monti, che cacciandosi in mare finisce nel capo Minerva. Quivi il terreno in pianure coltivano, quelle in pendio mantengono con iscaglioni; e potano se non a perfezione, certo discretamente bene. Ma molti luoghi posti intorno al Vesuvio ed alla Somma siffatto albero prezioso lasciano crescere a suo talento, nol potano, nol dibruscano, o che l'aiutassero in alcuna maniera a fruttare abbondevolmente.

Sopra tutti gli alberi fruttiferi, il fico quasi da per tutto è più generalmente coltivato, anzi forma il principale sostentamento degli agricoltori napolitani; e ce n' ha oltre a venti maniere, l'albo detto volgarmente *trojano*, il *lardaro*, il *limone*, il *paradiso*, il *colombro*, il *dottato*, il *sampiero*, il *sarnese*, il *petronciano*, il *piemontese*, l'*andreano*, il *pallaro*, il *granato*, il *biancolello*, il *chiajese*, *il lugliatico*, il *brogiotto*, il *buon signore*, il *barbanera*, il *datto*, il *vernino*, il *trifero*, ossia di tre volte l'anno, ed altri. Alcuni sono biferi fruttando costantemente due volte l'anno, e sono appresso noi il colombro, il sampiero, il paradiso, ed il datto, con maturare frutti tra giugno e luglio, e sono i fichi primaticci, e poi in settembre ed ottobre i tardivi o fichi veraci; altri fichi fanno lo stesso solo

in alcune contrade o in certe annate. A Somma ed a Cuma, il dottato suol produrre fichi primaticci; e talvolta presso Napoli il sarnese ed il chiajese e qualche altro. Nelle isole coltivano in più copia i biferi, ed il dottato; presso Napoli abbonda l'albo; a Somma, S. Anastasio e terre circostanti il dottato, dove una varietà di questo a frutto piccolo dimandano *colenella*: a Sorrento fichi biferi, dottati, albi, ed un fico poco differente dal datto chiamato colà del Cardinale: ai Camaldoli quasi da per tutto il dottato e l'albo. Rari sono, primieramente il trifero, poi il limone, l'andreano, il vernino, il lardaro. Non da per tutto vengono i fichi della stessa dolcezza; le isole in ciò hanno il vanto, poi i luoghi aridi scoperti alle falde del Vesuvio, i contorni di Pozzuoli, della Capitale: ai Camaldoli entrano a maturare quasi un mese dopo, che in riva al mare, e sono meno dolci. E le spezie più pregiate sono l'albo ed il dottato primieramente, poi il sarnese, il brogiotto ec. Generalmente tal frutta si coglie per mangiarla fresca; solo nelle isole riseccano quelle del dottato, onde serbarle per l'inverno; forse non in tanta copia che basti ai bisogni dei loro abitanti, nè sì bene che potessero gareggiare con quelle vengono dalla Calabria, dal Cilento, ed altri luoghi del regno. In quanto alla coltivazione, gli agricoltori propagano tal albero coi rimessiticci, raramente di piantoni; di capogatto, o col nesto a scudo. Il potano, il dibruscano, lo scalzano ancora quando desse segni di *riscaldamento*; che così chiamano essi un particolar male, per cui in breve tempo si muore, ch'è una corruttela. che si genera tra la scorza ed il legno della radice, il qual male subito distendesi al pedale, appigliandosi ancora agli altri piedi quando fossero vicini. Il terreno ad esso sottostante si lavora ed ingrassa per gli erbaggi. Accelerano la maturazione con ungere la bocca dei fichi di un pò d'olio; il che porge ancora il vantaggio di poter cogliere in una volta quanti se n'unsero in un giorno. Siffatta operazione diminuisce molto il pregio delle frutta, le quali perciò come se l'olio le riscaldasse, inteneri-

scono, indolciano pure, ma non mai di tal sapore come quando maturano naturalmente; oltre che di leggieri si disfanno. Molti fichi perdono certa quantità di frutti, come il lardaro, il sarnese, ed altri; ed i nostri agricoltori soprattutto nei contorni della Capitale ed altri luoghi si avvisano che concedendo a quelli il caprifico, tanto male cessa, e per sopraplù che i loro frutti maturano anticipatamente, e l' allegazione, e la maturazione anticipata dipendono dal mosherino che s' ingenera nel caprifico ed entra nei fichi mangerecci. Però in luglio sospendono a questi i frutti di quello; la quale pratica si chiama caprificazione, e di raro o non mai si fa a Sorrento e Capri. Essa arreca fastidio e spesso molto dispendio agli agricoltori, per giunta è cagione che per l'insetto le frutta si corrompano facilmente, e sieno di cattivo sapore, senza che per essa ne alleghino più di quanto l'albero può portarne naturalmente, o che entrassero a maturare anticipatamente. Tale pratica venne tra noi nel medio evo, e certo dalla Grecia, dove oggidì si usa ancora in molti luoghi; ed è antichissima, poichè Erodoto ne parla come di cosa già in uso ai suoi tempi nelle isole dell' arcipelago.

Il fatto dei melaranci, limoni, cederni ed altre sorte di quella famiglia di piante che con una voce comprensiva domandiamo ancora agrumi, porgerebbe materia di lunghissimo ragionamento, se noi singolarmente volessimo noverare e descrivere le specie e varietà in tutte le loro attenenze dove meglio fanno, come si coltivano, la maniera di propagarli, ed altro. Toccheremo adunque, e leggerissimamente di questa bellissima generazione di alberi, per non discostarci punto dallo scopo del presente lavoro. Ed in prima diciamo, che infino ad ora non ci è capitato tal sorta di melarancio, di limone, cederno che non facesse in campo aperto, nelle pianure e luoghi bassi della Provincia, come in tanti altri del regno in ciò più vantati. Due sorte di limoni *(Citrus Limonum)* coltivano più generalmente per trarne il succhio acido a diversi usi economici, uno il dicono *mostrato* e sarebbe una va-

rietà a frutti piuttosto grandi ; l' altro *limoncello* dalle frutta più piccole, quanto un uovo di gallina, colla scorza liscia; e di questo ancora una varietà senza seme : un terzo detto *incannellato* dal frutto rugoso, solcato pregiano meno pel sugo che per la bella mostra che fa di se, e per l' odore, ed anco il mangiano con esso la scorza. Ma per ciò una quarta maniera dalle frutta molto grandi colla scorza assai grossa , sugosa , dolce , tenera con dentro poca polpa acida , tengono in maggior conto , ed il dicono limone di Pasqua o di Amalfi , di pane, ed ancora di Sorrento. Questi limoni non ci paiono punto differenti dai somiglianti che vengono in Sicilia, in Calabria ed altrove nella qualità e grossezza de' frutti. Solo gli alberi patiscono nei giovani rami appresso di noi nell'inverno che fosse straordinariamente freddo quando trae furiosamente tramontano e gelasse per la sua freddura. I melaranci più cogniti al volgo degli agricoltori napoletani sono cinque varietà del *Citrus Aurantium*, cioè il comune, il sanguigno, quello della Cina , l' arancio di Sorrento e l' altro ora detto maltese, ora verde e quanto di Lisbona ; ma questo è piuttosto raro , si comincia a mangiare in estate essendo la sua polpa dolce scipita , e si mantiene per tutto l'anno. Del *Citrus Bigarardia* quattro sorte , il melangolo salvatico e quello a frutta grandi, il dolce, ed il chinotto. Tutti così fatti melaranci prosperano bene in campo aperto; come pure il melarancio detto mandarino, arbuscello di gentil portamento , non ha guari giunto tra noi , che nella dolcezza delle frutta vince ogni altro di sua famiglia. Esso è stato considerato dal chiarissimo sig. Tenore come specie differente dagli altri melaranci, e distinto col nome di *Citrus deliciosa*.

Ma qual siasi più stimato melarancio quando anche fosse diligentissimamente coltivato , non dà mai appresso noi tal sorta di frutti da pareggiare in sapore i simiglianti di Sicilia o di Calabria. Il che non tanto ci par dipendere dal suolo , come dal clima. Il suolo di tutta la Provincia varia molto secondo le diverse contrade , avendocene di calcarei, di vulca-

nici, di tenaci e disciolti; e ciò non pertanto le melarance nell'essere più o meno buone secondo i luoghi differenti, le migliori non mai aggiungono a quella perfezione che in Calabria ed in Sicilia: e quella di Sorrento è da pregiare per essere tardiva, mantenendosi anche nelle piena state. Parecchi dilettanti di agricoltura coltivano il pompelmos maggiore *(Citrus Pompelmos)*; e molti due varietà di cederni, *Citrus medica*, cioè il cedro ordinario, ed il cedrato di Firenze. Ma la limetta, *Citrus Limetta*, e la lomia, *Citrus Lumia*, abbondano piuttosto nella contrada; e dell'una e dell'altra ce n'ha di tre sorte, distinte dalla grandezza, colore e qualità delle frutta. Più che in altri luoghi della provincia gli agrumi abbondano a Sorrento e terre circostanti, dove il suolo di natura calcareo, sostanzioso, fresco, e la copia dell'acqua per annaffiarli li fa meglio prosperare e più abbondevolmente fruttare. Presso Napoli il limone in generale vien bene, come quello cui il terreno disciolto si confa meglio che al melarancio; ma d'ordinario ogni sorta di agrume patisce per la pochezza degli annaffiamenti. Quivi propaganli di barbatelle, capigatti, innesti, ma a Sorrento ancora di semente, con innestare poi sopra le giovani piante le varietà che vogliono.

La vite coltivasi dovunque può fare, quando niun'altra pianta darebbe maggior guadagno; e dappoichè moltissimi sono i luoghi collinosi asciutti, dove l'erbe patiscono, ed essa vi prospera, però la si vede quasi da per tutto. Ce ne ha di moltissime generazioni, per non dire infinite, e noi ne abbiam veduto più che sessanta, quali buone a vino, quali per uve da mangiare, e chi per l'una e l'altra cosa insieme. La natura del lavoro non concedendo descriverle singolarmente, nomineremo soltanto le principali uve che si adoperano a così fatti usi. Le migliori uve mangerecce per la loro qualità sono la moscadella, una varietà della Salamanna domandata volgarmente moscadellona, la sanginella che ci pare non si trovi in altre parti d'Italia, la pignola detta *glianica* dai Napoletani; seguitano la corniola, la catalanesca, la groja, quella detta del

Vasto, ed altre; le quali, se in sapore non pareggiano le quattro sopranominate, le pregiano e per la qualità, e perciò che si possono serbare anche per l'inverno. Di minor conto, ma non ispreggevoli sono la *marrocca*, la persana, e la trebbiana fiorentina che i nostri agricoltori dicono *falanchina*. Trà le uve vinifere innanzi tutte si vuol nominare una sorta di trebbiana particolare alla nostra contrada detta greca, da cui si cava quel vino tanto pregiato contraddistinto col nome di Lagrima; poi altra spezie di trebbiana coltivata a Caprì *(uva S. Nicola)* che si fonde in un vino leggiero, spiritoso allegro, e non di raro spumoso. La pignola si vuol mettere in terzo luogo (poichè fornisce i migliori vini da tavola, come quello del monte di Procida, e l'altro assai migliore denominato *Lagrima nera*); appresso la

Crovina — *olivella* Napol.
Sangioveto — *forcinola* o *porcinola* Napol.
Dolcetta di Piemonte — *piede palumbo* Napol.
Rossana di Nizza — *latina* Napol.
Colorina — *glianica soricella* Napol.
Spana — *agostegna* Napol.

Tutte uve eccellenti per vino quando le provengono di luoghi alla loro natura confacenti; e trà le quali si vuol noverare ancora quella che i nostri vignai del Vesuvio chiamano *colagiovanni*. La malvasia coltivasi raramente da dilettanti e giardinieri: ma un tempo, secondo ci viene udito, siffatto vitigno era comune a Torre del Greco per cavarne vino. Ed in Ischia ci ha un vitigno detto di tre volte l'anno. Esso fiorisce in maggio, giugno e luglio, e matura perciò successivamente in ottobre, novembre e dicembre, quando la stagione non gli sia contraria: l'uva che produce è nera e di mediocre qualità. Coltivano la vite in due modi principalmente, a pancata ed arbuscello: assai di rado si vede negli orti qualche broncone. Dell'arbuscello ci ha pure due sorte, uno alto, l'altro

basso; e l'albero sopra cui menano la vite, è il pioppo nero. Questo soprattutto è da notare nella coltivazione che in moltissimi luoghi, massime nelle terre intorno al Vesuvio, volendo propagare tal pianta, mettono i magliuoli infino alla profondità di trenta palmi, affermando gli agricoltori che dove fossero più corti, sarebbero giunti dal calore della superficie della terra, e non potrebbero nutrire le radici coll'umore della loro parte inferiore. Nel rimanente la coltura della pancata riducesi siccome altrove a zappare dopo la vendemmia, potare nel corso dell'inverno, sarchiare in febbrajo, spollonare di maggio e giugno, poi scalzare le viti, e rimontare il suolo dell'erbacce, finalmente spampanare. Ma siccome in somiglianti vigne coltivano d'ordinario altre cose, cavoli, rape, fave, prato, piselli, fagioli, lupini ed altro, però sul tempo della zappatura e sarchiatura non ci ha regola certa, di maniera che tali lavori si fanno per le civaje, e giovano alla viti con esso il letame vi si mette. Tal fiata il lupino seminano in settembre per soversciarlo, ed allora la zappatura si fa quando quello è montato in rigoglio sì che comincia a fiorire. Per soverscio mettono pure una spezie di veccia (*Vicia pseudo-cracca*) ed un latiro (*Lathyrus tenuifolius*), che sono inoltre erbe sanissime, verdi o riseccate che sieno, agli animali. Nelle vigne ad arbuscello poi si semina, e per prato e per soverscio, lupino, trifoglio rosso, ferrana, ed in primavera canape, granone od altro; non di rado il lino in autunno, e cereali diversi, formento, orzo, segala, per averne semente. Questa sorta di coltivamento sappiamo bene ch'è riprovata da molti agronomi, credendo essi che le tante cose che si coltivano nelle vigne, oltre l'erbe suddette, anche alberi fruttiferi, non fanno che isterilire il suolo, ed auggiare la vite; la quale inoltre, per essere menata troppo in alto, non indolcia bene suo frutto, e l'umore che se ne cava, non vien forte e spiritoso. Se noi volessimo dichiarare questo punto in tutte le sue attenenze sieno scientifiche sieno economiche, oltrepasseremmo i termini del lavoro; ma coloro che bramas-

sero saperle, le trovano in un lavoro apposito da noi pubblicato. (Osservazioni su le viti e le vigne del Distretto di Napoli — nel fascicolo 69 degli annali Civili — maggio e giugno 1844). Sólo non vogliamo tacere che la miglior coltivazione essendo quella che dà il maggior guadagno, e la coltivazione della vite presso Napoli stando in diritta corrispondenza con i bisogni presenti del popolo, seguita ch' essa sia la più utile, comechè contraria in certi punti alla buona qualità del vino. È soggetta la vite a parecchi danni. In certe contrade intorno al Vesuvio dopo le grandi eruzioni vien fuora dalle viscere della terra una temporanea esalazione, forse di acido carbonico, per la quale diverse piante, e tra queste la vite si muore; le pampane spesso patiscono dalle piogge scottanti del Vulcano. La nebbia suol nuocere ai fiori nelle parti elevate massimamente, ma il male che fa la rugiada è maggiore, corrompendo le uve quando fossero assai basse, sopratutto quelle a fiocina dilicata. Finalmente gl' insetti la dannificano pure, tra quali l'attelabo e la melolonta con corrodere le pampane: il primo è raro, ma l' altro comunissimo in alcuni anni a tale, che bene spesso si vede vigneti per esso disertati. Rispetto ai diversi vini, quelli cioè che più generalmente si fanno, non sono gran fatto assai, nè ce n'ha di singolarissimo pregio. Innanzi tutti sta il vino detto greco, e da molti Lagrima, il quale si trae da un particolar vitigno della razza dei trebbiani. Se non che si vuol notare che alcuni chiamano Lagrima un vino nero di buona qualità, ma certo di minor pregio, e che si ottiene dall' uva pignola sola, o da questa e dalla dolcetta e l' olivella insieme. Seguita un vino bianco o roseo che toglie il nome da Capri, dove si fa da un'altra sorta di trebbiano; ed esso vino è più leggiero e giocondo del greco, e tal fiata spumoso. Certo che questi son vini particolari e pregiati, ed i migliori che produca il paese. Le vigne ad alto arbuscello, come a quelle fuori Grotta e della Volla, non danno che vino debolissimo, acquoso, aspro che facilissimamente volta; e serve ai bevoni ed alla gente di con-

tado. Un vino nero debole non ispiacevole che si fa ai Camaldoli, e chiamasi *marano*, sel beve la minuta gente; ma esso tal fiata per avere alquanto di forza, vien contraddistinto coll'epiteto di *pieno*. Qual che sia la sua forza, forse che questo vino *marano* era quello chiamato *amineo* dagli antichi. Nel Distretto di Casoria si fa vino asprino di varie uve trebbiane, massime della così detta *parzanese*; esso è tal vino bianco, leggiero, acquoso e debole che in estate facilmente volta. Si fa un vino chiamato *lambiccato*, assai dolce, tenendo il mezzo tra il vino vero ed il mosto, dell'uve primaticce e dolci, massime della lugliatica; e serve ai vinaj per correggere l'asprezza, il tanfo, il mal sapore di quei vini che son volti, o già corrivi a volgere. Tra l'asprino ed il marano, che son debolissimi, e la lagrima ed il vino di Capri, che sono i migliori, ci ha di mezzo vini di famiglia differenti e di vario pregio, come quello di varie terre intorno al Vesuvio, il vino di Posillipo, e quello d'Ischia; ma in tanto numero e varietà di vini grandi e piccoli di famiglia, quello del monte di Procida vuol essere a tutti preferito.

Appresso ai menzionati frutti è da ricordare solamente che il pinocchio fornisce un pino da per tutto coltivato (*Pinus pinea*), del quale v'ha due varietà, una detta *pontica* col guscio duro, l'altra *mollese* col guscio tenero: che la minuta gente mangia morole e corbezzole di piante selvatiche, ed ancora le frutta dell'albero coltivato detto *legno santo* (*Diospyros Lotus*), del quale nel dì di Ognissanti e dei morti vendono molto discretamente le frasche con sopravi le frutta. E l'uva spina vera (*Ribes Grossularia*), e la rossa (*Ribes rubrum*) quantunque sieno frutta conosciute soltanto da qualche dilettante di agricoltura, e si creda generalmente che il clima di Napoli fosse nocevole a tali piante, pure abbiam veduto prosperare l'uva spina rossa tra le vigne presso Arco Felice in un podere di Mirameau in suolo scoperto, disciolto, caldo; e fruttarvi abbondevolmente. A noi pare che tra gli avvallamenti nella contrada dei Camaldoli tal pianta si po-

tesse coltivare con profitto, essendo sue frutta molto aggradevoli.

Avendo finito di ragionar delle varie frutta, siam tirati naturalmente a fare una comparazione tra il fatto nostro e quello degli stranieri; avendoci alcuni che dicono che noi abbiamo ogni sorta di frutta, e di tal qualità e perfezione, che dai forestieri non ci rimanga niente a desiderare. Altri per contrario credono essere i nostri frutti poco da pregiare così per le varietà come pel sapore. Ma noi avvisiamo che l'una e l'altra credenza sieno alquanto esagerate. Certo abbiamo molti e sì buoni fichi che altra contrada in questo non potrebbe starci a petto; e forse che in uve da mangiare, in quanto a varietà, poco o niente manca; e similmente si può credere degli agrumi e dei mandorli. Bene sopra gli altri frutti possono cadere doglianze, non tanto che manchiamo di elette spezie, come per difetto di coltura: in ciò per avventura maggiormente biasimevoli, dicono che il nostro clima acconcio a portarne di ogni generazione, solo quelle si trovano che di poco o nessun governo abbisognano, come appunto le sopra menzionate. In fatto di ciliegie, se gli stranieri poco o punto ci avanzano, bene manchiamo delle migliori ciliegie amarene, principalmente della visciolona. L'albicocco di Germania vorrebb' essere più propagato, come pure il susino claudio. Di pere estive siam forniti se non a sufficienza, in quanto a varietà pregiate, certo discretamente; e per rispetto alle pere d'inverno non abbiamo in sostanza che quella detta del *carpiò*. In contrario per le mele, ne abbiamo parecchie d'inverno, niuna di està. Veramente ci manca molto in questi due frutti per aver animo di venire a comparazioni. Che diremo poi delle pesche veraci, di cui leggiamo le meraviglie nelle pomone di oltremonte, quando appresso di noi sono scarse e di mediocre qualità, per non dire cattive? Il quale difetto forse che in massima parte nasce dalla coltivazione; poichè il pesco è tale arboscello, che per ingrossare ed indolciare suoi frutti vuol essere coltivato con molta e dispendiosa cura; mentre i nostri

agricoltori messolo tra le vigne, il lasciano a se, senz'altro governo che il lavorio del suolo per le viti. Per giunta poi le frutta colgono immature, come soglion fare ancora colle susine, l'albicocche, ed altre; anzi questa pessima loro usanza è la cagion principale per cui quelle in apparenza e sapore sieno talvolta poco o niente da pregiare.

Gli strumenti più in uso per la coltura della vite e degli alberi fruttiferi sono la zappa, la zappetta, il piccone per cavare le formelle, la vanga cava per mettere i pali, una grossa ronca, ossia il pennato detto comunemente coltellaccio, per potare alberi, la ronca per potare le viti, il ronchetto a manico fisso, l'accetta, un' asta diritta guernita ad una estremità di una spezie di spuntone conico in ferro per conficcare i pali nel terreno detto di *masca* in contrada di Resina ed altri luoghi intorno al Vesuvio; la mazza per rompere la lava; e per gl' innesti la sega, il cuneo detto comunemente *zeppa*; il coltello ed il ronchettino a manico fisso.

CENNO
INTORNO LE RAZZE E GLI ANIMALI
ALLEVATI
NELLA PROVINCIA E NELLA CITTA' DI NAPOLI

PER

Ferdinando de Manzio.

Non molto lungi da Napoli e propriamente nella Barra ci ha il deposito generale dei Cavalli padri, che in ogni mese di febbraio si ripartiscono nelle provincie del Regno per montare le giumente dei particolari. Per la quale monta ci è tariffa di prezzo, secondo che lo stallone è di puro sangue, o di mezzo sangue, od arabo. Tale deposito è mantenuto a carico delle provincie.

Gli stalloni sopraddetti sono di razza inglese, di puro sangue e di mezzo sangue, e due arabi; tra quelli di puro sangue merita distinzione lo stallone nomato *Feather*, vincitore del premio massimo ottenuto nella corsa del 1842.

È tale deposito invigilato e diretto da una commissione creata da S. M. il Re (D. G.) in seguito di Decreto, il quale proibisce l' introduzione dei cavalli stranieri nel Regno. Questa commissione deve proporre tutto quello crede neces-

sario pel migliramento delle razze nel nostro Regno; così che raccoglie tutte le dimande risguardanti sul particolare, riunisce le notizie per la monta già fatta, ripartisce, secondo il bisogno, gli stalloni nelle provincie, a dà un conto al Ministero dell'Interno dei proventi ritratti dalla monta, delle spese e di tutt'altro occorre.

Il numero delle giumente coverte nelle provincie dal 1833 al 1844 è stato di 47,000.

Il deposito era nel principio di numero 37 cavalli padri, e presentemente di 21.

Il principe di Ottaiano si aveva in Venafro una distintissima razza di cavalli, la quale poscia manteneva in S. Giorgio a Cremano. Di questa razza, la quale ora non esiste, alcune giumente furono acquistate dal signor Conte di Monte S. Angelo, che presentemente mantiene in un suo podere denominato *Ponticelli*, non molto lontano dalla Capitale, con tutti quei comodi e decenza che sono proprii del prelodato signor Conte.

Nel Real sito di Capodimonte ci ha una Vacchereccia, che si compone di circa 15 vacche, di razza svizzera. Queste vacche sono nutricate in quel Real Sito con prati artifiziali ed altre erbe scelte, e servono a somministrare i latticini giornalieri alla Real Corte. Quivi si lavorano ancora altre sorte di latticini, che, ordinati dai particolari, si pagano secondo tariffa approvata.

Un'altra razza quasi dello stesso numero di vacche si tieno sopra la così detta *Cappella di Cangiano*, andando sur i Camaldoli di Napoli, dai signori Torno Aldona. Le vacche sono similmente svizzere: i latticini si vendono a' perticolari.

Oltre a così fatti animali ci ha pure in Napoli molte centinaia di vacche e diverse migliaia di capre, destinate a somministrare latte. Nello scorso anno le vacche ammontavano al numero di 508, e le capre a 2985. Le vacche sono tenute ed alimentate in istalle; le capre si pascolano in ogni giorno nelle circostanze di Napoli, e massime sopra i Camaldoli ed in

luoghi, ove ci ha selve o suolo incolto. Dopo tramontato il sole, le capre si riconducono a Napoli, e quivi si scompartiscono in molte branche, delle quali, prendendo ciascuna diverse strade, percorre i diversi quartieri della Capitale, e col suono di campana, che le capre portano appesa al collo, danno segno a coloro hanno bisogno di latte. Il simigliante si pratica da quelli che vanno in giro per le strade della città, vendendo latte da vacca.

Tanto le vacche che le capre sono di grandissimo utile agli abitanti della Capitale, i quali ricevono latte fresco, premuto in loro presenza e non adulterato o guasto. Questa industria è tutta particolare del nostro paese, non essendovi in altra parte di Europa. Se non che abbiamo veduto non ha guari introdotto in Londra l'uso di somministrar latte dalle vacche, nello stesso modo si pratica in Napoli; ma quello delle capre non l'abbiamo osservato in altra parte; ed ognuno comprende di per sè di quanta utilità esso si sia.

PARTE SECONDA

DELL' AGRICOLTURA E PASTORIZIA

DEL REGNO DI NAPOLI DI QUA' DEL FARO

BREVE NOTIZIA

DISTESA,

SECONDO LE RELAZIONI

DELLE SOCIETA' ECONOMICHE,

DA

Achille Bruni

DI BARLETTA,

E REGOLATA DAI PROFESSORI

Cav. Giovanni Gussone

Giuseppe Gua

Guglielmo Gasparrini.

ARTICOLO I.

CLIMA E NATURA DEL TERRENO IN GENERALE.

L'Italia meridionale, che abbraccia il Regno di Napoli al di qua del Faro, rappresentando una lingua di terra piuttosto angusta, che si prolunga fra l'Adriatico e 'l Tirreno da una parte, e fra il Ionio dall' altra, ed essendo tutta intersecata dall'alta catena degli Appennini; varia nel clima e nelle regioni agronomiche, secondo la diversa altezza dal livello del mare, anzichè secondo la latitudine. Così tutta la parte del Regno più elevata e montuosa suol avere una temperatura più fredda ed una vegetazione, in conseguenza, tutta naturale e molto ristretta tanto in alberi che in erbe: laddove nelle basse pianure, che sono lungo le coste, e sulle dolci colline, la vegetazione non solamente è più viva e florida, ma anche aiutata dalla mano dell' agricoltore, e conseguentemente estesa e variata; poichè vi prosperano cereali, legumi, lino, canape, cotone, molte altre piante erbacee, la vite, l'olivo, il gelso, l'arancio ed ogni altra sorta di albero fruttifero.

Il clima il più freddo è nelle montagne degli Abruzzi, dei due Principati, della Basilicata e della Calabria settentrionale; il più caldo nelle pianure di Terra di Lavoro, in quelle poste ad oriente e ad occidente degli Appennini che intersecano

le Calabrie, nelle basse colline della terra di Bari e di Otranto, e nei nudi campi della Puglia.

La natura del terreno, rispetto all'agricoltura, suol variare nelle diverse Provincie, a norma della natura dei monti e delle colline da cui dipende. Così, generalmente parlando, suol essere calcare nella parte centrale ed elevata degli Abbruzzi, dei due Principati e della Basilicata, eccetto i contorni del Vulture che sono vulcanici; sabbionosa ed alquanto argillosa nelle regioni montuose delle Calabrie; argillosa nelle basse pianure del Teramano e del Chietino, nelle colline e pianure del Sannio, in una gran parte della Puglia, e in tutta l'estesa pianura della costa orientale della Basilicata e delle Calabrie; pressocchè marnosa nella terra di Bari e di Otranto; e finalmente quasi tutta la Campagna felice ha un suolo fertilissimo di sua natura, essendo in gran parte prodotto degli antichi crateri estinti.

Le terre delle regioni elevate ed in pendio, in generale, non sogliono essere molto fertili; ma quelle delle larghe pianure, specialmente se sono circondate da alti monti, presentano sovente una gran fertilità, la quale varia più o meno, secondo la particolar natura dei terreni nei diversi siti delle Provincie.

ART. II.

STRUMENTI AGRARII.

Gli strumenti agrarii, dei quali si fa uso, essendo quelli generalmente noti, che vanno per le mani di tutti gli agricoltori, sarebbe superfluo quì il farne una minuta descrizione. Perciò ci restringeremo a toccar solamente di qualche cosa che meriti di essere ricordata o per la sua particolarità, o per la sua recente introduzione.

La vanga e la zappa, ad eccezione di una maggiore o minore larghezza, lunghezza e diversa conformazione, non han-

no altre notabili differenze; se non che in varie parti del Regno, come nelle Puglie, la vanga non ha conficcato orizzontalmente al manico quel pezzo di ferro (detto in molti luoghi *squadra* o *coda*) che serve a far poggiare il piede del vangatore, laonde questi è costretto di profondarla nel terreno col fianco, impiegando così maggior tempo e fatica. Ma non è così dell'aratro, il quale nella Campagna felice ed in qualche altra contrada del Regno suol essere molto semplice, senza orecchietta e rovesciatoio, trattandosi di smuovere terreni molto leggieri; nel Principato Citra in qualche luogo di Terra di Lavoro e nelle Puglie è fornito di una o due orecchiette. In una parte però della Provincia di Salerno, dei tre Abbruzzi e nella stessa Puglia si usa un aratro particolare detto *perticara*, il quale ha un vomero triangolare tagliente da un lato, un coltro, ed un orecchione o rovesciatoio. Nel Principato Ultra la *perticara* è sfornita del solo coltro.

L'aratro Ridolfi è stato introdotto in tutte le Provincie, meno in quattro, cioè Potenza, Avellino, Chieti e Reggio, sebbene quest'ultima ne ha commesso l'aquisto; ed essendosi in esse sperimentato, non in tutte i risultamenti sono stati gli stessi. Così nelle Provincie di Aquila, Campobasso, Teramo, Catanzaro, Cosenza, e Salerno si è trovato poco adatto a taluni terreni leggieri, e per niente nei fondi sassosi: in quella di Terra di Lavoro è utile pei soli terreni sciolti. Nella Capitanata si è sperimentato alquanto utile nelle piccole colture, massime in quelle delle praterie, della robbia ed altre piante. In quella di Bari non si è potuto adoperare in alcuna parte, stante la natura petrosa del terreno. Nella terra d'Otranto i primi esperimenti furono vani, ma il sig. Baracchi allievo del chiarissimo Ridolfi, avendone chieste le convienti modificazioni al suo maestro, questi ne inviò un altro con opportune riforme, il quale corrispose alle brame del sig. Baracchi, e perciò in quella Provincia se ne sono introdotti anche alcuni altri. Nello stesso Leccese si sono introdotti pure l'erpice romboidale, l'estirpatore e la zappa a cavallo. Di questi tre

strumenti il primo si è potuto mettere in uso con buon successo, ma per gli altri due si sono incontrate difficoltà. In quella di Catanzaro si sono introdotti un estirpatore, un erpice, uno spianapoggi, una zappa bidente, una vanga ad uso di Toscana, diversi strumenti da potare, una nuova sega da innesto venuta da Chieti, ed un raccoglitore di olive e frutti. Nella Capitanata si sono propagati gli erpici, si è introdotto il seminatojo Flugnes, e si son fatti venire dalla Scozia i modelli di una macchina da trebbiare. Nell'Aquilano si è introdotto l'estirpatore Ridolfi: ed in quella di Teramo l'erpice, l'estirpatore, un seminatore inventato dal fu sig. Generoso Cornacchia, membro di quella Società Economica, ed un buratto di ferro filato per pulire e scegliere i grani. Nel Principato Citra si sono introdotti i seguenti strumenti; un erpice a 24 punte munite di catena; il grande erpicatore o erpice a cinque vomeri col suo regolatore e catena; l'estirpatore piccolo a mano da servire anche a calzare le piccole piante e svellere le erbe nocive; la tromba aspirante e premente per innaffiare i giardini, ed una macchina da trebbiare. In molti luoghi del Chietino vi è un sarchiello, il cui manico è conficcato nel centro della lastra di ferro, la quale da una parte serve per sarchiare le piante, e dall'altra fa l'uffizio di zappetta per uso degli ortolani. In Terra di Lavoro costumano un erpice tutto di legno, col quale da una parte, fornita di corti e conici piuoli di legno, tirano i solchetti; e rovesciandolo dall'altra opposta, sfornita di detti piuoli, cuoprono le semenze, rimanendo così il terreno ben livellato. Quivi si è introdotto pure l'estirpatore e'l sarchiatore.

ART. III.

CONCIMI, LETAMI E SOVERSCIO.

L'impiego dei concimi e letami nelle Provincie varia a norma della diversa qualità dei terreni, delle svariate coltivazioni e dei mezzi di procurarseli. Nei paesi lontani dal mare gli abitanti si valgono delle immondezze di strada, lettiera di stalla, escrementi animali, non escluso l'umano, ed in qualche parte delle ceneri, avanzi delle fabbriche di salnitro ed altri concimi simili. Nei paesi marittimi, oltre le precedenti sostanze, o in mancanza di queste, adoperano le zostere, dette comunemente *alghe,* frammiste al fango di strada. E finalmente nei paesi, ove sono estesi vigneti ed oliveti mescolano ai letami anche le vinacce e la morchia dell'olio. In Puglia ed altre contrade del Regno, ove i campi sono estesi e spogliati di alberi, e nei paesi a grandi distanze fra loro, costumano bruciare nel mese di agosto le stoppie, ad oggetto di concimare le terre colle ceneri, e distruggere l'erbacce e taluni insetti: ma siccome non si ha l'accortezza in molti siti di arare il terreno immediatamente dopo, così gran parte delle ceneri van disperse al vento, e non si ottiene bene il desiderato effetto di concime.

Ovunque costumano ammassare i concimi e letami, o sulle aie dopo aver trebbiato, o lungo le strade di campagna, o nei campi aperti, o vicino i fabbricati delle masserie, o negli angoli degli orti, esposti sempre alla pioggia ed al sole; nè mai facendo conto delle orine. In pochi paesi però i più diligenti cuoprono con terra le masse dei letami perchè non dissecchino al sole; ed altri le pongono in fossi fatti a bella posta, affinchè vi ricevano le acque; ma ciò fanno solamente per le sostanze vegetabili disseccate. D'ordinario lasciano curare i letami dai sei ai dodici mesi, ed in alcuni paesi sino ai diciotto. In certe contrade sogliono sottoporli al ter-

reno appena trasportati al campo, ed in altre costumano ciò fare dopo qualche tempo.

Nella provincia di Bari oltre le alghe e le diverse ceneri delle fabbriche, adoperano pure la morchia nel seguente modo; o mettendola isolata sotto gli olivi, o frammista colla paglia nei campi a seminare. Altri mescolano prima la morchia dell'olio con lettiera di stalle e vecchi calcinacci, che fanno insieme fermentare per più di un anno e mezzo, e poi l'affidano con sommo vantaggio agli oliveti, per letamare i quali, usano pure il pozzonero. E non dispregiano mica le carogne degli animali, e gli avanzi delle concerie e dei macelli, che frammisti ad altre sostanze, affidano ai campi. Nel Leccese, per ingrassare gli olivi, adoperano somigliantemente che nella terra di Bari, la morchia; ma v'ha molti che usano il tufo di marna calcarea friabile, per beneficio degli oliveti, e poi vi seminano lupini che soversciano per lo stess'oggetto. In quasi tutte le Provincie, ove maggiore è l'industria delle pecore, sogliono ingrassare i campi, facendovi stabbiare le gregge per più notti di seguito: e quest'operazione in alcuni luoghi delle Puglie, come nel Barese, dicono *far la cortiglia*, nelle Calabrie e altrove chiamano *stazzo* o *iazzo*, in Terra di Lavoro domandano *mandriare*, in quella di Campobasso va sotto il nome di *agghiaccio* o *giaciglio* ec. V'ha di quelli che arano immediatamente dopo il terreno, ed altri passato qualche tempo. Una pratica particolare in Calabria Ultra 1.ª nel concimare gli olivi ed alcuni alberi fruttiferi, è quella di seppellire intorno le loro radici le foglie di Agave americana e di Opunzia, ridotte in pezzi. Quivi molti sono coloro che innaffiano le masse dei letami nei tempi estivi, mescolandone prima le sostanze col terreno. In qualche paese di Calabria Citra soversciano le piante di lupino in fra le vigne. Per rinforzare gli alberi fruttiferi già vecchi, costumano, nel Principato Ultra e in Terra di Lavoro, spargere intorno al tronco la segatura, frantumi e raschiature delle ossa e parti cornee degli animali quadrupedi. Nel Teramano usano con vantaggio i tritumi dei

vegetabili trasportati dai fiumi, che fanno prima fermentare con altre sostanze. E adoperano pure gli avanzi delle fabbriche di cremore di tartaro e di liquirizia. Nel Chietino soverſciano anche le fave per ingrassare gli oliveti; e ci vien riferito che in qualche paese di quella Provincia si è sperimentata, con successo favorevole agli olivi, la coltura della Sulla *(Hedysarum coronarium)* alla distanza di quattordici palmi dagli alberi, che molto se ne giovano.

Il soverscio si costuma generalmente in tutte le Provincie ove più ove meno, secondo le circostanze locali, la natura del terreno e del clima, le particolari pratiche campestri delle diverse contrade, e i varii sistemi di avvicendamento. Le piante a ciò destinate, che si coltivano comunemente, sono lupini, fave, vecce, la dolica *(Lathyrus tenuifolius)*, rape, ferrana, trifoglio incarnato *(Trifolium incarnatum)*, granone (che seminano fitto nella state), ruchetta *(Brassica eruca)* e qualche altra. Spesso queste piante coltivasi insieme; così unisconsi l'orzo, le fave, la ruchetta per aver ferrana. Il trifoglio incarnato e la ferrana istessa sovente si tagliano per averne prima foraggio agli animali, e poi soverſciarne il resto; come del pari la ferrana di orzo e avena suole prima segarsi per somministrarsi alle bestie, e poi se ne soverſciano i rimanenti culmi, siccome praticasi in Puglia. Da per tutto si suole seminare in autunno, e soverſciare in primavera; poichè l'esperienza ha dimostrato che i soversci autunnali per l'aridità del suolo e altre cause, non riescono.

ART. IV.

COLTIVAZIONE DEI TERRENI, E AVVICENDAMENTI AGRARII.

La preparazione dei campi, possiamo considerarla in due modi, nella grande e piccola agricoltura. La coltivazione in grande domina estesamente nelle Puglie, si usa nel Sannio, in alcune contrade delle Calabrie, come quella det-

ta il *marchesato*, ed in qualche altra parte del Regno: nelle altre Provincie costumasi la piccola coltura. D'ordinario adoperano l'aratro nelle tenute vaste e piane, impiegando comunemente i bovi, e talvolta le giumente, muli, cavalli ed asini; e nei piccoli campi e sulle montagne la vanga e la zappa. Nei luoghi in pendio tirano solchi per traverso dove il terreno è piuttosto disciolto, onde arrestare le acque piovane, e secondo il pendio quando fosse tenace; e nei luoghi piani in tutte le direzioni. Nella grande coltivazione costumano arare cinque o sei volte i terreni prima coltivati e quindi lasciati in riposo per un anno circa, eseguendo ciò in dicembre, febbraro, aprile, maggio, settembre e novembre; e tre volte poi arano quelli che non sono destinati al riposo, cioè in agosto, ottobre e novembre; e letamano sempre le terre in autunno. Quivi le rotazioni in generale sono triennali e quatriennali, alternando le seguenti piante, cereali, cotone e legumi, ed a preferenza la fava. Gli avvicendamenti triennali fanno nelle terre di poco fondo, sciolte, o deboli come dicono; i quatriennali in quelle più fertili che addimandano terre d'*ischia*: e praticano così. Nei terreni deboli piantano

— grano pel 1.° anno,
— orzo o avena pel 2.°,
— fave pel 3.°, o li lasciano a maggese.

Nei fertili mettono

— grano pel 1.° e 2.° anno,
— orzo, o avena, o cotone pel 3.°,
— fave pel 4.°, o pure fanno il maggese.

Ben vero però che siffatte piccole diversità variano a norma delle particolari qualità degli svariati terreni. Quando seminano cotone, ingrassano il campo in primavera; e allorchè piantano avena, od orzo, o civaje, in alcuni paesi costumasi

arare prima una volta, e poi seminare, ed in molti altri si usa gettarne la semenza sulle stoppie, e quindi coprirle. I poderi che generalmente domandansi *masserie*, sono regolati da diversi metodi di amministrazioni agrarie ed economiche nelle varie Provincie. Ma comecchè nelle Puglie ciascuna *masseria* abbraccia una vastissima estensione di terreno, ed ha inoltre un' amministrazione particolare, e per coltivarla fa d'uopo di molti arnesi da campagna, uomini, animali ed altro; così parlandosi ora della grande agricoltura, sarà giusto l'accennare come ognuna si amministra e coltiva. Una masseria di campo in Puglia ha diverse estensioni di terreni, che sogliønsi volgarmente addimandar *pezze*, le quali sono poi divise in tante altre piccole dimensioni che sono denominate *versure*; ed ogni *versura* abbraccia diciassette moggia e 6400 palmi quadrati secondo la nuova misura legale. Della intiera estensione del podere o *masseria*, una porzione non mai si coltiva, ed è destinata, col nome di *mezzana*, pel pascolo degli animali impiegati all'industria agraria; e questa *mezzana*, la quale varia per la sua estensione; è sempre la quinta parte dell'intera *masseria*; ed è coperta di cespugli, frutici, e spesso di varî alberi del *Pyrus cuneifolia*. Vi è un corredo di bovi necessarii agli aratri, i quali sono regolati nella proporzione del numero 25 a 36 per ogni 100 *versure* di terreno per la seminagione. Vi sono le giumente per trebbiare nella proporzione di 28 a 30 per ogni 100 *versure*; e quindi i carri ed altri arnesi agrarii indispensabili pel buon governo e regolato coltivamento del podere. In ogni *masseria* vi è il capo che sopraintende a tutti gli affari, e diccsi *curatolo*. Costui ordina e dirige i lavori, assegna il tempo della seminagione ed altre operazioni agricole. In somma tutta la gente di quella campagna dipende degli ordini suoi. Vi è inoltre il *sottocuratolo*, e questi ha l'incarico di vigilare su i lavori aratorii nelle varie stagioni in cui si coltiva i maggesi. Egli è il primo a spargere la semenza dei cereali, assiste alle operazioni dell'aja nel tempo del trebbiare, ed ha l'incarico di ammassare

la paglia serviente agli animali e altri usi della *masseria*: ed in ultimo vien sostituito al *curatolo* quando questi è assente. Siegue al *sottocuratolo* il *capocarriere*, il quale ne fa le veci, nell'assenza; ed è del pari chiamato il primo a spargere la semenza. Allorchè le messi si trasportano sulle aje, il *capocarriere* dà tutti gli ordini opportuni, misura il grano nettato sull'aja, e vigila di poi su i lavoratori destinati a sminuzzare le grosse zolle, che addimandano *tempe*. Vi è il *sottocarriere* che fa le veci del *capocarriere* durante l'assenza di costui. Segue il *capoimporcatore*, il quale regola gli aratori che sogliono imporcare il terreno; ed egli ha il dritto di condurre sull'aja il primo carro delle messi già raccolte: e questi nella sua assenza vien sostituito dal *sottoimporcatore*. Vengono i lavoratori, i quali sono destinati a guidare l'aratro, e a fare altre operazioni simili; e nel numero sono in proporzione eguale alla quantità degli aratri. Inoltre vi sono i così detti *scapoli* incaricati di eseguire i lavori più leggieri del campo, cioè sarchiare i seminati ed altro. Colui che distribuisce il pane, l'olio ed il sale a tutta la gente della rustica famiglia, e che tiene la contabilità di ognuno, dicesi *capobuttaro*; e *buttaro* poi addimandasi quel giovinetto che va in Città a trasportare le derrate, e a togliere ciò che di vettovaglia è necessario ai contadini. *Metarolo* chiamasi quel garzone che giornalmente mette fuora dalla massa tutta la paglia necessaria pel governo degli animali: *gualani* diconsi coloro che custodiscono e guidano gli animali bovini servienti all'aratro; e *giumentari* poi son quelli impiegati alla custodia delle giumente, che hanno il loro capo, detto *massaro*. E tutti questi custodi di bovi e giumente sono nel numero di 5, compreso il loro capo, per ogni centinajo di animali.

In quanto alla piccola agricoltura delle altre Provincie, le rotazioni sono biennali, e, oltre le piante accennate per la grande coltivazione, alternano pure granone, lino, canape, segala, prati artificiali annui, ricino, pomi di terra, ed in certi campi ristretti, ma molto feraci, anche talune piante

da orto. Ben inteso però che nel Leccese, nella Basilicata, nel Principato Citra, presso Benevento e Pontecorvo, la coltivazione del tabacco entra negli avvicendamenti agrarii; siccome negli Abbruzzi, massime nell'Aquilano, la coltura dello zafferano anche vi fa parte. Nei due Principati e in Terra di Lavoro coltivansi granone, lino e canape più che altrove; e siffatte rotazioni biennali fannosi così. Raccolte le messi, arasi o zappa il campo dopo le prime acque di agosto o in quel torno; in settembre piantasi le praterie artificiali da servire per soverscio. Passati alquanti giorni smuovesi di bel nuovo il terreno, e vi si mette granone, o canape. Spesso alla canapa ed al granone si fa succedere in luglio il panico, ovvero il granone quarantino seminato fitto per foraggio verde, come accennammo nell'articolo del soverscio. Raccolti questi, lavorasi e letamasi il fondo, per indi seminarvi grano, segala, avena, orzo, ferrana, o civaje in autunno. Altri in fine, mietuto il frumento lavorano profondamente e ingrassano la terra in agosto o settembre, ed in ottobre mettono lino. Nei ristretti campi feraci per la coltura in grande di alcune piante da orto si fa a questo modo. Nel verno cavoli, o rape; in marzo vangano e letamano il terreno, e pongono o cotone solo, o frammisto a fagioli e granone; o diversamente, ricino, o zucche, o poponi.

ART. V.

IRRIGAZIONI.

Il sistema d' irrigare i campi non è in uso in tutte le Provincie, chè non ha tutte è data sì grande utilità dalle diverse circostanze locali considerate da tutti i lati; anche perchè non tutti sanno profittarne. Le contrade del Regno in cui si frequentano gli annaffiamenti, sono gli Abruzzi, le pianure del Teramano e del Chietino, il Principato Ultra, Terra di Lavoro, Calabria Citra lungo il Crati nella vallata

di Cosenza e nelle pianure di Cassano, Calabria Ultra nelle Vallate di Reggio, e Principato Citra. Le piantagioni che si giovano delle irrigazioni, d'ordinario sono gli agrumi, gli ortaggi, la robbia, il cotoniere, il riso, il granone e qualche altra pianta; assai di rado il lino e 'l canape.

Nella Provincia di Salerno, più particolarmente che altrove, l'irrigazione viene esattamente diretta da stabili regolamenti, la cui esecuzione ed altro è affidata alle Autorità Amministrative. Le acque che principalmente si adoperano, sono quelle del fiume Tusciano, colle quali s'irrigano i territorii di Montecorvino e di Eboli; con quelle del Picentino le campagne di Salerno; con quelle del Sarno l'agro Sarnese e parte del territorio della Provincia di Napoli; e finalmente colle acque del torrente, detto volgarmente la *solofrana*, le campagne di Sanseverino e Nocerino. Per ciascuna di queste irrigazioni vi è una deputazione speciale, che vigila sull'esecuzione dei regolamenti all'uopo per siffatto benefizio. Ogni proprietario, che ne gode, è tenuto annualmente a pagare la sua rata, la quale si modifica a norma delle spese annuali; e di anno in anno si va diminuendo a misura che decrescono le spese di prima istituzione pei regolamenti ed altro.

ART. VI.

PIANTE ERBACEE E LEGNOSE DA FRUTTO DELLA GRANDE E PICCOLA AGRICOLTURA.

§. I.

CEREALI.

Il frumento comunemente seminano a volata in settembre nei luoghi elevati, ed in ottobre nelle basse pianure. Ma questo sistema varia nelle diverse Provincie, ritardando o anticipando un poco, secondo il clima, la natura, posizione ed e-

sposizione del fondo, e'l corso della stagione soprattutto. Negli estesi campi il seminano a volata, cuoprendolo coll'aratro, e ne' ristretti colla zappa. Prima della seminagione bagnano la semenza nell'acqua di calce, rarissimamente colla soluzione di solfato di rame, per prevenirne le ordinarie malattie, massime la *golpe*. Dopo asciugata l'affidano al terreno, seminandola più fitta nei fondi sterili e più a raro nei fertili e su i maggesi. Nel fondo argilloso non prima seminano, se non quando il terreno fosse stato bagnato da copiosa pioggia, o prima delle piogge quando è asciutto; dappoichè l'esperienza ha fattto vedere che la semente sparsa sul fondo appena umettato, i seminati vanno soggetti ad una malattia che addimandano diversamente nelle Provincie. Così la dicono *muca* nelle Puglie, *impuca* nel Principato Ultra, male *del verde secco* in Terra di Lavoro ed altre parti. Siffatto malore, differente dalla ruggine, si appalesa coll'ingiallimento delle foglie, onde tutta la pianta s' infiacchisce e muore, nel qual caso i Pugliesi dicono *mucà secca*; ma dove per qualche benigna pioggia il male diminuisse, di guisa che le piante accestendo di nuovo fanno sperare un discreto ricolto, il domandano allora *muca grassa*. Da dicembre a febbraro i seminati sarchiano e rincalzano; e nella Capitanata, oltre ciò, vi è una singolar pratica nel coltivarli: cioè che il formento prima di tallire, dove si mostrasse tanto rigoglioso da far temere la sua caduta, per ammansirlo gli agricoltori di quella Provincia sogliono avvolgere e ligare molte frasche di olivo od altro ad una pertica lunga dieci palmi, cui vi aggiogano due buoi o due cavalli, e la fanno trascinare. La quale pratica, detta *spinata*, giova oltre a ciò, rompendo le piccole zolle e rincalzando le piante; e solo è conceduto di poter ciò fare, quando il terreno per essere discretamente umido, di leggieri si stritola. Da marzo ad aprile nettano i seminati dall'erbacce a mano, o anche con la zappetta, ove non fossero fitti. In quel tempo, se i medesimi crescessero rigogliosamente in foglie, molti li spuntano colla falce, ma ciò fanno

nei piccoli campi. Nei bassi fondi e negli avvallamenti, ove predomina la nebbia, sogliono in molti paesi accendere grandi mucchi di stoppia o altro, lungo i margini dei campi, per rendere meno nocivo l'effetto di tal meteora. Mietono le messi nei luoghi caldi in giugno, e in quelli più freschi in luglio, e tal fiata in agosto nei montuosi, facendone coveni (volgarmente *gregne*) che lasciano sparsi nei campi, d'onde poi li trasportano sulle aie, ammonticchiandoli in biche di varia conformazione e grandezza. Ed in ciò fare, hanno la diligenza di capovolgere le spighe, disponendole a declivio nella parte superiore delle masse, onde le piogge non vi penetrino. La trebbiatura fanno o col calpestio dei cavalli, o per mezzo di bovi che trascinano un grosso sasso, e nelle Puglie e altrove adoperano più le giumente che allevano a bella posta con ogni cura nelle estese *masserie*. I contadini poveri si servono del correggiato. Serbano il formento o nelle fosse, o nei granai, e taluni nei cassoni. Le fosse sono di un uso estesissimo nelle Puglie, le quali o si cavano nei vasti poderi, o fuori e dentro le Città.

Diverse sono le qualità di frumento (appartenenti al genere *Triticum*), le quali si coltivano nelle diverse Provincie, ma non tutte egualmente in ciascuna di esse. Alcune appartengono ai grani teneri, i quali amano a preferenza terreni piuttosto leggieri e calcarei; altre ai grani duri, e questi vengono meglio in luoghi piani ed argillosi. Dei primi abbiamo le seguenti varietà:

Triticum sativum *siligineum aristatum*	*Grano bianco* di Molise.
— sativum var. n. Encycl. T. sat. *rubrum Bayl.*	*Grano carlentino* o *lustrante* di Bari e Lecce.
— sativum *siligineum*. . .	*Grano carosella* coltivato per ogni dove.

Triticum sativum var. p. Encycl. (*grano di Barbaria Desf.*)	*Grano ciciriello* nei due Principati.
— sativum var. *sp. glabra compacta, aristis rufis*.	*Grano crugnalesco* di Molise.
— sativum *trimenon*. . .	*Grano marzolo* o *marzatico* negli Abbruzzi Citra e Ultra.
— sativum, *aristis rufis* .	*Grano maiorca* nel Barese e nella Calabria Ultra.
— sativum, *aristis albicantibus*	*Grano maiorca* nel Leccese.
— sativum *sp. aristis divaricatis, inferioribus sterilibus*.	*Grano polacchella* in Molise.
— sativum *siligineum* var. *aristatum*	*Grano piccolo* in Terra di Lavoro.
— sativum *spica rufa aristata*.	*Grano risciola* nell'Abbruzzo Ultra: *grano rossola* in Molise: *grano russo* in Abbruzzo Citeriore: *grano russo forte* nel Leccese e nel Principato Ultra: *grano rosia* in Calabria Ultra.
— sativum var. p. Encycl.	*Grano siciliano* nel Barese.
— sativum *sp. breviori* . .	*Grano turco* nel Leccese, in Terra di Lavoro ed in Molise
— siligineum	*Grano solina* in Molise, in Abbruzzo Citeriore ed Ultra.

Dei grani duri poi contiamo le seguenti qualità:

Triticum coerulescens *Bayl.* *spica glabriuscula*. .	*Grano urbano* in Calabria Ultra.
— coerulescens *aristis fuscis*	*Grano carbonara* nel Principato Ultra.
— coerulescens var. *sp. breviori*	*Grano cignarella* nella Capitanata, e nel Principato Ultra.
— coerulescens	*Grano della regina*, o *grano forte*, o *biancolella* nel Barese: *grano granecchia* nel Principato Citra: *grano grosso* nella Capitanata: *grano germanello* in Terra di Lavoro: *grano imperatore* nel Leccese: *grano meschia* nella Capitanata, e nei due Principati: *grano nero*, o *granone*, o *baffone* o *panella* in Molise: *grano romanello* in Capitanata e Calabria Ultra: *grano saragolla* ovunque: *grano bernardo* in Molise: *grano calabrese* nel Barese e nella Capitanata: *grano carlentino* nella Provincia di Foggia.
— coerulescens, *culmo fracto, spica crassiore longissima*	*Grano maiolica* nel Barese.
— coerulescens *sp. longissima*.	*Grano mazzancollo* in Calabria Ultra.

Triticum coerulescens var. . .	*Grano marzola* in Abbruzzo Citra e Ultra.
— coerulescens *rachide pilosissima*.	*Grano saragolla bianca* nel Principato Citra.
— coerulescens *spiculis remotis, divaricatis, inferioribus sterilibus*.	*Grano squatrame* in Calabria Ultra.
— coerulescens *sp. brevi*	*Grano turco* nel Leccese.
— compositum	*Grano a grappoli* in Abbruzzo Citra: *grano a grappi* in Abbruzzo Ultra: *grano a racioppi* in Principato Ultra, e in Terra di Lavoro: *grano marruocco* o *mazzocco* in Molise. È questo il famoso grano *del miracolo*.
— turgidum *sp. subrotunda, pauciflora, aristis longissimis fuscis*. . .	*Grano baffone* o *nero* in Abbruzzo Ultra.
— turgidum.	*Grano bianco* in Principato Ultra: *grano calò* nel Leccese: *grano cotronese* in Abbruzzo Ultra: *grano maiellese* in Capitanata.
— turgidum Lin. . . .	*Grano forte*, o *biancolella* nel Leccese.
— turgidum *spica longissima*	*Grano imperatore* nel Barese.
— turgidum.	*Grano risciola* in Molise: *grano farrone* in Abbruzzo Ultra e Citra: *farruccio* in Terra di Lavoro.

Triticum tomentosum *Bay* . .	*Grano della regina* in Abbruzzo Ultra.
— giganteum	*Grano gigantesco* si coltiva solamente in Bari e in Brindisi.

Tra i farri si contano queste varietà:

Triticum farrum *Bayl.* . . .	*Spelta* in Molise.
— monococcum	*Spelta* in Terra di Lavoro.
— spelta	*Speuza* negli Abbruzzi: *speutra* nelle Calabrie.
— polonicum	*Farro mondo* degli Abruzzi e Capitanata.

In quanto alla segala, questa coltivasi più nelle regioni elevate e montagnose, e nei terreni bassi arenosi; e se ne fa pane dai poveri agricoltori e montanari. In qualche parte della Puglia seminano grano e segala mischiati insieme. I calabresi distinguono due sorte di segala: la montana, detta *germano*, dal culmo più alto e l'acino più lungo, che dà farina più nera e glutinosa, matura in agosto, e prospera nei luoghi elevati, massime nella Sila; ed un'altra, detta *germanella*, che ha il culmo basso, e l'acino più corto, e produce farina più bianca; pruova bene nei luoghi piani, e matura in giugno.

Il granone si semina nei bassi fondi e sulle dolci colline in terreno fresco e sostanzioso: nelle Puglie però più scarsamente, e più abbondante nelle altre Provincie. Lo seminano tra aprile e maggio dopo aver letamato e imporcato il terreno. Nei piccoli fondi pongono col piuolo due semi in ogni buco, distante l'un dall'altro due palmi circa, e nei larghi campi a volata. E tra il granone seminano pure fagioli e zucche, ed in alcune parti, come nel Principato Ultra, anche i broccoli e talvolta le rape, le quali piante restano nel campo pel verno, dopo la raccolta del cereale. Al cader di maggio sarchiano le piantoline, e quindi in giugno le rincalzano molto,

acciò tra le diverse porche si radunino le piogge, di cui il frumentone molto si giova; e se la stagione corre arida; in talune parti l'inaffiano ove l'opportunità delle acque il permette. Seguita la fecondazione, in molti paesi segano le pannocchie, somministrandole fresche per foraggio agli animali vaccini. La raccolta del granone cade tra agosto e settembre; si fa asciugare le spighe sopra piccole aje di fabbrica, e quindi si battono col correggiato. Dei rimanenti culmi, in alcuni paesi si fanno capanne, ed in altri si serbano per foraggio ai bovi ed altri animali. Coltivasi pure il frumentone quarantino ma non in tutte le Provincie: e ci viene riferito che nel Teramano si è del pari introdotta la coltivazione del così detto granone *gigante* e quello della Luigiana.

Il riso secco Cinese coltivasi in varii luoghi del Chietino nel seguente mòdo. Arasi il campo tre volte, cioè una in autunno e due in primavera, ripassandovi la zappa dopo ciascuna aratura. Al cominciar di maggio si netta il fondo dalle erbacce, e si divide in aiuole di quattordici a venti palmi rettangolari, rialzandosi intorno a ciascuna un piccolo ciglione alto un palmo. Il riso si tiene in acqua per ventiquattr'ore, e alla metà di maggio si semina a volata. Nelle aiuole s'introduce l'acqua, e vi si lascia sino a che le pianticelle nate siano un po cresciute; e dopo la si fa uscire mercè i scolatoi. Se non piove, s'irrigano le piante ogni sei od otto giorni, ed in luglio e agosto s'innaffiano più spesso. Prima che le pannocchie si svolgano, si sarchia il riso tre volte; ed al cominciar di ottobre se ne fa la raccolta, e si trebbia. In alcuni luoghi del Regno, come nelle pianure del Teramano, coltivasi il riso acquaiuolo con le regole ordinarie.

Gli orzi e l'avena seminansi in autunno più fitti che il frumento. In molte contrade costumasi seminare orzo e avena mescolate insieme, sia a volata, sia a fossetti; o pure si pone solamente orzo o avena nell'uno, o nell'altro modo. La loro coltivazione è quasi la stessa che quella del grano; se non

che si mietono in giugno, anticipando un poco. Degli orzi vi sono poche qualità, cioè

Hordeum vulgare.	*Orzo* e *Uorgio* ovunque.
— vulgare *coeleste* . .	*Orzo mondato* in Abbruzzo Ultra: *orzo zingarello* in Terra di Lavoro.
— hexasticon	*Orzo a sciacquatrillo* o *turchesco* nel Leccese: *orzo di S. Giovanni* nel Principato Ultra.
— disticum	*Orzo cariola* in Molise: *orzo marzatico* in Capitanata, in Abbruzzo Citra e nella Provincia di Avellino.
— coeleste.	*Orzo farro*, o *orzo e grano* nel Leccese.

In quanto alle avene abbiamo

Avena sativa *sem. omnibus aristatis*	*Avena* o *biada* ovunque.
— sativa *varietas*	*Avena lunga* nel Principato Citra.
— sativa *mutica*.	*Avena* senza reste, o avena nuda.

§. II.

CIVAJE.

Le fave si seminano a volata in autunno, coprendole coll'aratro negli estesi campi, e nei ristretti colla zappa, ponendo due o tre semi nella fossetta, alla distanza di due palmi circa. In gennajo le sarchiano, ed in aprile le rincalzano; e se

sono infestate dalle orobanche, in molti luoghi usano sovversciarle. Nella Provincia di Bari si crede che le vinacce impediscano lo sviluppo delle orobanche. Ma questo sperimento si è fatto in qualche altra Provincia con nessun felice risultamento. In Terra d'Otranto si è tentato spargere la morchia dell'olio nel campo, o bagnarvi le fave o altri legumi prima di sominarli; ma questa esperienza non ancora è stata comprovata dal fatto. Quando le fave cominciano a fruttificare, le cimano; ma ciò non si fa da tutti. In giugno ne raccolgono i baccelli, e li battono col coreggiato o li trebbiano come il frumento; serbando quindi le fave nei magazzini, nei sacchi o in cassoni. Tre sono le qualità di fave, che si coltivano quasi da per tutto, la grande, la mezzana e la piccola. Quest'ultima addimandano, in molti paesi, *favetta*, *favuccia*, *fava cavallina* ec. La seminano d'ordinario per sovversciarla, ed anche per somministrarla in luogo di foraggio a taluni animali; e i suoi frutti si danno comunemente ai porci ed ai cavalli. Di queste tre qualità ci ha molte varietà, che noi citiamo quì appresso.

Vicia faba *sem. maximo* . . .	*Fava campotala* nel Leccese.
— *sem. magno*	*Fava cornara* in Terra d'Otranto: *fava grossa* in Terra di Lavoro.
— *sem. magno violaceo.*	*Fava turchesea* nel Leccese.
— *sem. magno compresso.*	*Fava favolata* in Terra di Lavoro, in Abbruzzo Ultra e nei due Principati: *fava di stazzo* nelle Calabrie.
— *sem. medio nigro punctato*	*Fava ampia* in Terra di Lavoro.
— *sem. medio*	*Fava casapotala* in Terra di Lavoro, e *fava ordinaria* in Abbruzzo Ultra e altrove.

—	*sem. medio rufescente*	*Fava mezzana* in Terra di Lavoro.
—	*semine parvo compresso oblongo nigro*	*Fava a cornetto* nel Leccese.
—	*sem. subrotundo fusco parvo*.	*Fava ordinaria* in Terra di Lavoro.
—	*sem. minori compresso nigro violaceo*	*Fava piccola* in Terra di Lavoro.
—	*juliana minor*	*Fava pugliese* in Abbruzzo Ultra.
—	*sem. rubro-fusco parvo*.	*Fava piccola* in Terra di Lavoro.
—	*sem. minori oblongo*.	*Fava stretta* in Abbruzzo Ultra.
—	*sem. parvo valde compresso subrotundo*	*Favella* in Abbruzzo Ultra.
—	*sem. parvo oblongo*.	*Mezza fava* in Terra di Lavoro.

Il pisello in qualche paese di Basilicata e della Puglia coltivasi largamente in terreno disciolto calcareo, seminandolo a volata, e prima apparecchiato il terreno come pel formento; in altri luoghi poi, similmente che nei contorni di Napoli, si semina a mano in filiera tra le vigne, appoggiandolo a frasche. Dei piselli coltivano comunemente tre varietà, cioè la nana, che piantano tra febbraro e marzo, seminandola anche negli orti: la bianca, ch'è la più generalmente coltivata, e la nera dai fiori di svariati colori, che tendono tutti al rosso carico, e i semi oscuri.

La cicerchia coltivasi quasi come la fava, e vi ha qualità diverse.

Lathyrus sativus *sem. magno albo*	*Cicerchia* ovunque.
— *sem. albo parvo* . .	*Cicerchia* in Terra di Lavoro e nei Principati.
— *fl. et sem. albis* . .	*Cicerchia bianca* negli Abbruzzi.
— *fl. purpureo, sem. nigro punctato* . .	*Cicerchia nera* o *fratesca* nell'Abbruzzo Ultra.
— *sem. variegato* . . .	*Cicerchia penta* nell'Abbruzzo Ultra.
— *sem. albo magno* . .	*Cicerchione* nell' Abbruzzo Citra: *dolichi* nel Leccese: e *gangali* o *nolche* nella Capitanata e nel Barese.

Le lenticchie coltivansi nei terreni sciolti, e vi sono queste varietà.

Ervum lens *minor*	*Lenticchia* in Terra di Lavoro e ovunque.
— *semi. medio, caule erecto, fol. ovalibus villosis, cirrhis simplicibus*	*Lenticchia grande* negli Abbruzzi.
— *sem. magno*	*Lenticchia grossa* in Terra di Lavoro.
— *sem. parvo*	*Lenticchia piccola* in Abbruzzo Citra.
— *sem. nigro maculato* . .	*Lenticchia nera* nella Capitanata.
— *sem. parvo*	*Nemmiccola* nei due Principati.

I ceci si seminano in terreni leggieri, sciolti e freschi, nei primi giorni di marzo, in campi estesi per farne semenza, e negli orti per venderli solamente verdi alla povera gente, siccome costumasi nelle Puglie. Ed abbiamo queste varietà.

Cicer arietinum *sem. albo medio*	*Ciceri* nella Capitanata, nei Principati e in Terra di Lavoro.
— *sem. flavescente medio.*	*Cici* in tutta la Puglia, in Terra d'Otranto, negli Abbruzzi e nel Molise.
— *sem. parvo albo*	*Ceci a cazzarillo* nel Molise.
— *sem. parvo flavescente.*	*Ceci bianchi* in Abbruzzo Ultra.
— *sem. magno albo* . . .	*Ceci bianchi* in Terra di Lavoro.
— *sem. albo magno excavato*	*Ceci cornali* nel Leccese.
— *sem. nigro parvo excavato*	*Cici niri* negli Abbruzzi e nel Molise.
— *sem. medio rufescente excavato*	*Cici ricci* nel Leccese.
— *sem. magno albo excavato*	*Ceci romani* nel Barese.
— *sem. medio rubro.* . .	*Cici russi* in Terra di Bari.

I fagioli poi si mettono pure in simili fondi a primavera, anche col cotone in taluni paesi, e se ne raccolgono baccelli freschi e secchi. Ne contiamo molte varietà.

Phaseolus vulgaris *sem. albo-elliptico*	*Fasulo* in Terra di Lavoro e nei Principati: *fasciuli* in Capitanata, nel Leccese, in Molise e nell'Abruzzo Ultra.

—	nanus *sem. cylindraceo, rubro variegato.*	*Fagiolo americano* nel Leccese.
—	nanus. *sem. cylindraceo albo.* . . .	*Fagioli a cannellini* nel Molise e in Terra di Lavoro.
—	*sem. elliptico fulvo.*	*Fagiolo a color di abito di Monaco* in Molise.
—	*sem. cylindraceo violaceo, albo variegato.*	*Fagiolo a color di vipera* nel Leccese.
—	*sem. albo parum elliptico compresso* .	*Fagiolo bianco a fava* nel Leccese.
—	*sem. elliptico fusco.*	*Fagiolo nero a fava* nel Leccese.
—	*sem. subrotundo parvo albo*	*Risillo* in Terra di Lavoro.
—	*sem. cylindraceo violaceo, albo variegato.*	*A granato pinto* nel Molise.
—	*sem. globoso purpureo*	*A pagnolla* nell'Abruzzo Ultra.
—	*sem. globoso rubro, albo variegato* . .	*Fagiolo screziato* in Abbruzzo Ultra.
—	*multiflorus fl. et sem. albis*	*Fagiolo da brodo* in Terra di Lavoro.
—	*sem. subrotundo aureo*	*Fagiolo della regina* in Abbruzzo Ultra.
—	lunatus *sem. cylindraceo rubro, variegato.*	*Fagiolo di montagna* nel Leccese.

—	multiflorus *fl. et sem. albis*	*Fasolone* in Capitanata.
—	vulgaris *sem. subrotundo aureo* . . .	*Fagiolo giallo* in Terra di Lavoro.
—	multiflorus *sem. elliptico nigro* . . .	*Fagiolo nero* in Molise.
Dolichos	unguiculatus *sem. magno albo*. . . .	*Fagiolo dall'occhio* quasi in ogni Provincia.
—	unguiculatus *sem. medio*	*Fascioletto bianco* in Abbruzzo Ultra: *fasulillo* in Capitanata.
—	unguiculatus. *sem. parvo*	*Fagiolo gentile* in Terra di Lavoro.
—	sesquipedalis . . .	*A maccarone* in Terra di Lavoro.
—	Lablab.	*Fagiolo nero* in Terra di Lavoro.

§. III.

POMI DI TERRA.

I contadini coltivano siffatti tuberi nei campi di fondo fresco e sciolto, negli avvallamenti e luoghi elevati; poco o niente però nella Puglia piana. Vangano alcune volte il terreno, poi lo imporcano, e piantano i tuberi in primavera nei luoghi elevati, e in dicembre nei siti caldi; siano interi i tuberi, se piccoli, siano in pezzi e forniti di gemme, se grossi. Le piantoline sarchiano e rincalzano, poi le montano dall'erbe, e fanno la raccolta dei pomi di terra in primavera o nel corso della state. Dell'erba delle piante generalmente non si tien conto dopo la raccolta dei tuberi, e rari sono quei paesi in cui usano

mescolarle coi letami, o farle servire di foraggio alle pecore. I pomi di terra nelle diverse Provincie riescono di varia grandezza, la quale non sempre indica la loro miglior qualità. Sono intanto da pregiare i pomi di terra dei siti montuosi delle Calabrie, e degli Abbruzzi, ove si conoscono le così dette patate violette, che sono piccole e rotonde, e le patate gialle di mezzana grandezza.

§. IV.

ORTAGGI E FRAGOLE.

Gli orti d'ordinario coltivansi presso i paesi, ma più estesamente vicino le grandi Città, e sono difesi o da muro a secco, o da siepi vive di *Lycium europaeum, Atriplex Halymus, Mespilus monogyna, Rubus dalmaticus, Clematis vitalba, Rosa canina, sempervirens, et dumetorum, Zyzyphus paliurus, Prunus spinosa, Cornus sanguinea, Evonymus europaeus, Ligustrum vulgare,* e altri frutici e cespugli. Il terreno degli orti zappano e letamano assai bene, e gli ortaggi innaffiano e mondano dall'erbe diligentemente. Nelle sole Puglie l'acqua per innaffiare è salsa, la quale attingono dai pozzi, percui la vegetazione degli ortaggi ne risente alquanto danno, e molti di essi non riescono di squisita qualità. Il sistema di fare aiuole varia nelle diverse contrade del Regno: altri le fanno piane ed orizzontali, altri convesse e a declivio. Ne preparano bene il terreno, sminuzzandolo e purgandolo dalle piccole pietre, e poi vi pongono i semi degli ortaggi o soli o mescolati fra loro, secondo la particolar natura dei medesimi, e ciascuno nella stagione opportuna, seguendo così un perfetto avvicendamento agrario, senza lasciar mai in riposo il terreno. Se non che taluni ortaggi si seminano per tutto l'anno, come ravanelli, lattughe ec. I semenzai talvolta fannosi sopra letti caldi per talune spezie, che più facilmente patiscono dal gelo, come pomidori, petronciani ec., o quando si volessero

primaticci. Ed affinchè le piante tenere non sieno distrutte dal freddo, sogliono coprirle con large foglie e frasche, stoppa, paglia e simili; ed in taluni paesi con corti tessuti di paglia che mettono e levano secondo la diversa temperatura. Degli stessi mezzi si servono per difendere dal sole le tenere pianticelle, quando dal semenzaio le mettono a dimora. Giunte le piantoline ad una data crescenza, le trapiantano col piuolo, a svariata distanza fra loro, secondo i diversi ortaggi, e per molti di questi mettono prima il letame nelle fossette.

In quanto alle varietà dobbiam dire, che dalle notizie e diversi saggi avutine dalle Provincie, essendosi ritratto che gli ortaggi sono quegli stessi che si coltivano nei dintorni della Capitale, ci asteniamo di parlarne, essendosene abbastanza detto dal signor Gasparrini dove ha trattato della Provincia di Napoli. Ciò nondimeno stimiamo giusto notarne talune qualità particolari, delle quali alcune vengono meglio in certe Provincie. Così pei cavoli vuol distinguersi una varietà detta *broccolo romano*, che sogliono coltivare nelle Puglie; ed ivi anche il domandano volgarmente *rima*. Tra i finocchi sono da pregiare sommamente quelli di Reggio pel sapore, grandezza, fragilezza e aroma, di cui si fa commercio per Messina. Ottimi sono a mangiare i sedani della Capitanata, massime presso Foggia, ove portano foglie i cui picciuoli sono pieni, carnosi e d'un particolar sapore. Famose sono le cipolle di Barletta per la loro dolcezza e grossezza; sono schiacciate, e ve ne ha certe il cui diametro oltrepassa un palmo. Se ne coltivano due qualità, la rossa e la bianca, ch'è più comune. Sono del pari pregiate le cipolle rosse di Calabria, di forma ovale, per la loro dolcezza e durata per tutto l'anno delle quali si fa estesissimo uso anche nella Capitale, conosciute sotto il nome di *cipolle della rocca*. Non mica spregevoli sono alcune cipollette, dette *cepecce (Allium ascalonicum var.)*, presso Capua, le quali servono per condire: e se ne fa commercio a caro prezzo colla Capitale. Nel

Regno vi sono pure copiosi e ottimi agli, massime nella Provincia di Lecce; e da Otranto e da Brindisi n'esportano gran quantità per l'Albania, la Grecia e le Isole Ionie. Eccellenti sono negli Abruzzi i gobbi, ossiano i picciuoli della *Cynara cardunculus*, ch' ivi e altrove addimandano *cardoni*. Sottoposti ad una particolar coltura, e ligate le foglie con giunchi od altro, riescono bene per bianchezza e tenerezza. Le bietole rosse, volgarmente *carote*, sono assai grosse e pregiate per la loro tenerezza negli Abbruzzi e presso Barletta; e ordinariamente pesano da nove sino a diciotto libbre: ma nelle vallate vicino Altamura se ne coltiva la varietà bianca, che riesce del peso di circa libbre venti. Nei contorni di Catanzaro coltivasi una qualità di carciofi, le cui squame hanno gli apici divergenti. Le carote (*Daucus carota*), volgarmente *pastinache*, vengono assai grosse e tenere presso Nocera e Salerno. Molto da pregiare sono i petronciani che coltivansi presso Medugno, Capurso e qualche altro paese nella Provincia di Bari, per la grossezza. Appartengono al *Solanum insanum*, e ciascuno di essi pesa circa quattro libbre. Coltivasi pure in qualche Provincia la varietà bianca, che suol produrre petronciani di eccellente qualità. Nel Barese meritano esser distinti i peperoni di Spinazzola e di qualche altro Comune, i quali sono estremamente grossi e teneri. Nelle Puglie coltivasi estesamente il così detto *cucumero* (*Cucumis flexuosus vel pubescens*). Questo frutto suol riescire assai lungo, grosso e tenero, coperto di fitta lanuggine, e per lo più sempre ritorto. Rispetto ai poponi (*Cucumis melo*) o *melloni di pane*, ottimi sono quelli di Capua, che nella Capitale domandansi *capuanielli*, e quelli di Barletta, saporosissimi e con grossa polpa, tanto estivi, che vernili; e tra questi v' ha i così detti *paraldi*, che sono assai grossi, sino al peso di ventidue e più libbre: e sono solcati regolarmente dal picciuolo sino alla estremità. I cocomeri (*Cucurbita citrullus*), comunemente domandati *melloni d' acqua*, sono eccellenti per la grossezza e sapore, nel Principato Citra, in Terra di Lavoro, nella Capi-

tanata presso le Reali Saline, e nel Barese vicino Barletta. Quivi i contadini per aver cocomeri sino a tutto novembre, fanno a questo modo. Dopo fattene in agosto e settembre le prime raccolte, in ottobre seppelliscono nelle arene i cocomeri non ben maturi, senza distaccarli dalle piante. Così questi frutti maturano bene sotterra, arrossendosi sommamente, ed ingrossano sino da nove in trentotto libbre e più. Spesso durano in fino a tutto dicembre, quando la stagione corre temperata.

Per quel che riguarda le cicorie, son esse spontanee in tutte le parti del Regno, e nei terreni sostanziosi e freschi riescono tenerissime, e sono buone a mangiare, massime quando talliscono in primavera: perciò poco si coltivano negli orti.

Per uso d'insalate, oltre le varie qualità di lattughe, mangiansi in parecchie Provincie le seguenti piante.

Scandix pecten	*Acori* o *spillettone* nel Barese.
Scandix caerefolium.	*Cerefoglio* in Napoli, *Turcinaso* in Terra di Lavoro e nell'Abbruzzo Ultra.
Brassica eruca	*Agretta* o *ruchetta* in Terra di Lavoro, *arucola* in Napoli.
Sisymbrium tenuifolium. . .	*Arucola pugliese* nel Principato Ultra, e in Terra di Lavoro.
Sium nodiflorum	*Candele* nel Principato Ultra.
Sonchus tenerrimus.	*Cardillo* o *cicerbita* in Napoli, *sevone* nelle Puglie.
Sonchus oleraceus	*Straccia cannaroni* o *cicerbita selvatica* nel Principato Ultra, *sevone selvaggio* nelle Puglie.
Sium latifolium.	*Crescione a foglie larghe* in Napoli.

Sium incisum	*Crescione riccio* in Napoli.
Plantago coronopus	*Erba stella* in Napoli.
Chritmum maritimum	*Finocchio marino*.
Lepidium sativum	*Nasturzio*.
Lepidium latifolium.	*Nasturzio a foglie larghe*.
Tropeolum majus	*Nasturzio d'india* in Napoli.
Portulaca oloracea	*Porchiacca o procacchia, porchiacchiello* in Napoli, *pricchiazzi* nelle Puglie.
Poterium sanguisorba. . . .	*Pimpinella*.

I capperi sono spontanei nei luoghi esposti al sole, aridi e calcari, massime nelle Puglie e nelle Calabrie ove tutt' i terreni saldi sono infestati da siffatte piante che appartengono alla *Capperis sicula*. Sono assai noti gli usi che si fanno dei fiori non ancora aperti di questo frutice, e dei piccoli frutti ancor teneri dopo la caduta della corolla, che sogliono preparare con sale o con aceto. Se ne fa grande industria nelle Calabrie e nelle Puglie, specialmente in Foggia, Manfredonia, Cirignola, Barletta e in qualche altro paese. Se n'esportano, ogni anno in grandissima quantità fuori Regno, particolarmente in Trieste ed in Venezia. Dei capperi, quelli grossi sono poco stimati, ma i più piccoli sono pregiati oltremodo, perchè tenerissimi, e sovente si vendono a caro prezzo. Nelle Puglie sogliono pure mangiare le tenere messe dei capperi le quali raccolgono nel mese di aprile e maggio. Le fanno prima raddolcire nell'acqua fresca per più giorni, e poi le serbano in aceto. Oltre della sudetta specie di *Capparis*, sono spontanee altre due, cioè la *spinosa* e la *rupestris*. Ambedue vegetano nelle rupi e nei rottami dei muri in siti prossimi al mare: ma i loro fiori e frutti non sono così stimati come quelli della *sicula*. Nelle stesse Puglie mangiano anche i bulbi del *Muscari comosum*, che domandano *lambascioni*. Li raccolgono nel verno, li fanno bollire, e poi preparano ad uso d'insalata.

Nel Regno si servono di molte altre erbe per mangiarne le

radici, o le foglie, o le cime, siano crude o cotte; e sono le seguenti.

Ferula communis.	In Puglia ne mangiano le tenere cime cotte.
Sinápis geniculata.	*Cimamarella* in molte Provincie, come in Puglia.
Diplotaxis tenuifolia	*Ruca* in Puglia.
Carduus marianus	*Carduncello* in Puglia e in altre Provincie.
Scolymus hispanicus	*Carduncello* in Terra di Lavoro
Raphanus Landra	*Lassana* in Principato Ultra.
Sinapis arvensis.	*Lassana* in Basilicata e altrove.
Leontodon appenninum. . . .	*Cicorietta* nel Matese, e *cicoriella di Salle* negli Abbruzzi, ove spesso si confonde col *Hieracium Columnae*.
Tragopogon	Di questa pianta varie specie.
Beta maritima	*Ieta* nelle Puglie.
Myagrum perenne et rugosum	*Lassana* nel Principato Ultra, e in Terra di Lavoro
Chenopodium bonus Henricus	*Orapi* o *spinacio salvatico* nell' Abbruzzo Ultra.
Cochlearia armoracia	*Rafano* o *radice forte*.
Campanula rapunculus	*Raponzolo* in Abruzzo Ultra.
Sinapis nigra	*Senapieddo* nelle Puglie.
Leontodon taraxacum . . .	*Sevone* nel Principato Ultra, *dente di leone* o *tarassaco* altrove.
Helianthus tuberosus. . . .	*Tartufolo bianco* in Terra di Lavoro, e nei due Principati.
Borago officinalis	*Vurraccia* ovunque.
Amaranthus blitum	*Vitri'li grandi* o *bi:dlone* nell'Abbruzzo Ultra ed in Provincia di Avellino.

Humulus lupulus, ... *Lupuli.*
Licium europaeum . . . . . *Spina cristi*, o *spine di sepe.* nelle Puglie e altrove.
Clematis vitalba . . . . . . *Vite selvaggia* nel Principato Ultra.
Ruscus aculeatus. . . . . . *Marangelle* o *Pungitopo* nel Barese.
Carlina acaulis. . . . . . . *Carlina.*
Urtica dioica. . . . . *Ardicola:*

Rumex thyrsoides — Cynara horrida — Pastinaca sativa — Chenopodium album et viride — Asparagus tenuifolius et acutifolius — Laelia cochlearioides — Diplotaxis tenuifolia — Brassica fruticulosa.

E per condire diverse vivande, adoperano, oltre il prezzemolo *(Apium petroselinum)*, pure l' origano sativo *(Origanum virens et vulgare)* domandato *regata* : l' *Ocymum basilicum et minimum* detto *basinicone* e *basilico* ; la maiorana *(Origanum majoranoides)*, la menta *(Mentha sativa)*, la *Saturaja hortensis* conosciuta sotto il nome di *piperna* ; e qualche altra pianta.

Le fragole si coltivano nei frutteti e giardini, in terreno fresco ben zappato e letamato. In molte Provincie dividono il campo in tre sezioni, ed in tre anni il piantano tutto di fragole, una sezione per anno; cosicchè a capo di tre annate, la prima piantagione invecchiando, si rimova coi rimessiticci, piantandoli in fossette con altro letame; ed è così che in ciascun anno si raccolgono fragole. Da tutti coltivasi la fragola comune *(Fragaria vesca)*, e solo presso qualche grande Città, in particolari giardini, la qualità detta *ananassa* *(Fragaria chilensis)*, che suol riescire assai grossa. Le fragole spontanee sono piccole, ma fornite d' un aroma più intenso e gradito di quello delle coltivate.

§. V.

ALBERI FRUTTIFERI

Molte specie e numerose varietà di alberi fruttiferi si coltiva nelle diverse Provincie, e ciascuna ha le sue qualità particolari. La nostra pomona vanta le seguenti ; fico , ciliegia, albicocca, pesca, susina, mandorla, noce, carruba, pera, mela, sorba, nespola, lazzeruola, cotogna, melagranata, mora, gelsa bianca , castagna, avellana, giuggiola , pino , opunzia, agrumi ; oliva ed uva.

Il fico *(Ficus carica)* è un albero che vien per ogni dove , ma prospera più nei terreni calcari e luoghi caldi, ove si piantano appositamente estesi ficheti come son quelli delle Calabrie e delle Puglie. Quivi si fa grande industria di fichi secchi, che si portano nelle altre Provincie, nella Capitale e fuori del Regno. Del fico vantiamo meglio di 50 varietà , sebbene alcune volte una stessa qualità varia di nome nei diversi paesi. Di queste alcune sono bianche , alcune nere ; parecchie *bifere* ed altre *unifere* , e di queste ultime ci ha certe sorte che diventano *bifere* quando gli alberi sono oltremodo vecchi , siccome spesso si osserva nelle Puglie , dove si distinguono coi nomi di *fico tranese*, (ch' è lo stesso del *fico lardaro* dei napolitani), *fico vallarano* e *fico della penna*. I fichi a preferenza vengono buoni nelle Puglie , nelle Calabrie e in qualche altra Provincia , nelle quali contrade maturando naturalmente, sono pregiati si freschi che secchi: laddove in altri paesi costumandosi di affrettarne la maturazione mercè l' olio , benchè non da tutti , tali frutta non sono molto esquisite. Fra le varietà è sommamente pregevole quella detta *fico natalino* in Calabria e *fico vernino* in Puglia, poichè matura da ottobre sino a gennajo. Di sapore è assai delicato; e la sua forma somiglia molto ad una pera; ha peduncolo molto allungato , corteccia finissima e nera che suol tingere le

dita allorchè molto si maneggia ; ha la polpa bianca con pochissimi o nessun granello. Vi è anche un'altra qualità di fico *vernino* , che matura sino a gennajo. È bianca al di fuori e assai rossa al di dentro ; ma è più comune della precedente. Non è agevol cosa discorrer partitamente e distintamente dei fichi del Regno, poichè a volerne riconoscere tutte le svariate qualità e sorte, converrebbe paragonarle fra loro: il che non si comporta dalla brevità di questo sunto. In quanto ai caprifichi , in talune Provincie i contadini sogliono caprificare alcune varietà di fichi nel mese di luglio , coll'infilare ad un giunco , filo d' erba o altro tre in quattro caprifichi , e sospenderli agli alberi , spesso indistintamente fra tutte le varietà ; seguendo così l' antichissima pratica lor tramandata.

Rispetto alle ciliegie *(Prunus cerasus)*, nella maggior parte somigliano molto alle qualità che si coltivano nei dintorni della Capitale e comunemente addimandansi *cerase*. Delle albicocche *(Prunus armeniaca)*, vi ha più sorte, tutte conosciute col nome di *crisommole* e *vrimmicocche*. Alcune sono piccole , e altre di mezzana grandezza , tra le quali è da distinguere sommamente quella che in molti paesi addimandasi *ananassata* , ch'è molto pregiata pel sapore zuccherino e fragranza. Ci ha pure quella *sanguigna*, ed un'altra qualità assai grossa , che in alcuni luoghi dicesi *alessandrina*, ed in altri *a tabacchiera* , come quella che ne ha la forma , e la polpa facilmente distaccasi dal nocciuolo : ma non è tanto pregiata pel sapore , quanto per la grossezza. L' albero però che la produce , in taluni paesi non sempre n' è carico come le altre varietà che ordinariamente vengono copiose. E ce ne ha in fine delle sorte a mandorla dolce e amara. Del prugno *(Prunus domestica)*, vi sono numerose qualità ; vi è la nera , di cui una varietà domandasi *damascena* nelle Calabrie , ed è la primaticcia e di pochissimo pregio. Vi sono le bianche di svariata forma e grossezza, tra le quali alcune sono tonde , dette a *cerasa*, e di queste altre verdi, altre tendono al giallastro ,

ed altre in fine rossastre. Vi è pure la prugna cascoviglia, d'india d'està, pappacone bianca e rossa, bianca d'està, di Francia o regina Claudia, agostinella, prunella di S. Francesco, (che ci sembra non essere altra cosa che la *scaudatella* dei Napolitani), prunella di Spagna o prunella d'Andria, la quale è pregiatissima nelle Puglie, e gli alberi ne sono per lo più sempre carichi. Delle susine alcune maturano nella state, altre in autunno; e questa sorta di frutto pruova bene per ogni dove, viene generalmente di buona qualità, e di quantità copiosa, cosicchè si dissecca e se ne fa commercio.

Il pesco *(Amygdalus persica)* pruova meglio in terreno fresco e sostanzioso. Vien conosciuto col nome volgare di *persico*, e se ne coltiva più sorte, cioè pesco a punta, tondo piccolo, spaccorello, verace, sanguigno, tardivo, precoce, apratura, pesco-pomo ec. Coltivasi pure il nocepesco, e ve n'ha due qualità, il giallo, ch'è il più pregiato, e 'l rosso; ma in maggior copia si alleva la qualità duracina, volgarmente *percoca*, di cui vi sono due varietà molto comuni nel Regno, la gialla e la bianca.

Il mandorlo *(Amygdalus communis)*, detto volgarmente *mennola* o *ammennola*, è albero di estesa coltivazione quasi in tutte le Provincie, massime nell'Aquilano, nel Leccese e Barese, ove si fa grandissimo spaccio dei suoi frutti fuori Regno. Quest'albero si diletta a preferenza dei luoghi calcari, ove prospera senza particolar coltura. È precocissimo a fiorire, e si è sperimentato, specialmente nelle Puglie, che innestandolo sulle stesse piante gentili, la fioritura ritarda, ed è meno esposta ai freddi intempestivi. Vi sono più qualità di mandorle di svariata grandezza e conformazione; e tutte con guscio duro, tranne una sola, ch'è la più piccola, la quale lo ha tenero e delicato, che facilmente si rompe in bocca ed anche fra le dita. È la più pregiata nelle Puglie e nelle Calabrie, ove addimandasi mandorla *mollesca* o *mollise*, e suol produrre costantemente due mandorle in un sol frutto. Risulta da esperienza che siffatta varietà rende, in proporzio-

ne, più frutto delle altre sorte; conciosiachè un tomolo della *mollescha* rende dodici in tredici rotola di mandorle mondate; laddove un tomolo di quella a guscio duro, non ne dà più di sette in otto. Vuol intanto avvertirsi che l'albero della *mollise* è molto delicato, nè spesso, nè copiosamente porta frutto come le altre sorte dal guscio duro, fra le quali è anche da notare una le cui drupe portano sempre due mandorle in un sol frutto, e questa dai Pugliesi domandasi *figliata*. E da ultimo coltivasi pure la mandorla amara.

L'albero del *noce (Iuglans regia)* riesce a preferenza nei terreni freschi e profondi. Ve ne sono due varietà principali, la grande detta *noce di S. Francesco* in Calabria, e la piccola che suol variare a guscio tenero e duro, ed è più estesamente coltivata. Se ne distinguono pure altre varieta per la diversa forma dei frutti, ma sarebbe superfluo parlarne. L'albero dell'avellana, nocciuola, o nocella *(Corylus avellana)* si giova di terreni freschi e sciolti delle valli e luoghi montagnosi, perciò è rarissimo nelle Puglie ed altri siti secchi del Regno, e abbonda spontaneamente nel Principato Citra, negli Abbruzzi, e nella Provincia di Avellino, ove se ne fa esteso commercio. Quivi gli agricoltori anche il coltivano nei fondi destinati alla seminagione, ove non solo il frumento, bensì le ferrane, granone, legumi, praterie artificiali annue ed altro piantano con buon successo. Il castagno *(Castanea vesca)* si alleva ceduo e per frutto: del primo parleremo, trattando delle selve, e del secondo diciamo ora poche cose, serbando il resto colà dove parleremo dei boschi. Prospera nei terreni sciolti e freschi sulle montagne, e si coltiva nelle Calabrie, negli Abbruzzi, e più estesamente in Terra di Lavoro e nei due Principati, ov' è oggetto di grande spaccio. V' ha tre sorte di castagne, la grossa che domandasi *marrone*, la mezzana, e la piccola selvatica che serve ordinariamente ad ingrassare i maiali. Nelle Calabrie disseccansi lentamente all'azione del fuoco le castagne, le quali così ridotte e mondate di corteccia vendonsi o si danno ai maiali, e ne mangia anche la gente povera.

Sono conosciute sotto il nome di *pistille* nella Provincia di Cosenza.

Il carrubo *(Ceratonia siliqua)* si giova molto di terreno calcare nei luoghi meridionali del Regno. Non esige coltivazione, ma taluni l'innestano per averne frutta più grosse e sugose le quali mangiansi dal basso popolo. Nelle Puglie riconosconsi col nome di *pistazzi*, e altrove si addimandano *sciuscelle*. Comecchè il carrubo è un albero che non porta veruna spesa nell'allevarlo, così di leggieri si moltiplica, gettandone i semi e lasciandone crescere le piante a lor piacimento. Nelle Puglie si pianta fra le vigne, olivi, mandorli, e nei campi per la seminagione; ma più nelle basse colline e nei terreni scoscesi ove abbonda il calcareo. Il carrubo fa buona lega col mandorlo, nè questi alberi si nuocono scambievolmente, anzi può dirsi che l'uno si giova dell'altro. In alcuni luoghi delle Puglie gli agricoltori ne prendono particolar cura, e fanno così. Pongono i semi nei vasi, e le pianticelle passano a dimora dopo qualche anno, e all'età di tre in quattro le propagginano; e tal pratica dicono *calare a musciolo*. Messe le barbicelle, tagliano le piante dalla radice principale, o ve le lasciano, e poi nestano gli arboscelli, facendoli crescere a forma di campana, mercè una ben diretta potagione ch' eseguono in novembre. Così le carrube riescono meglio nudrite, polpose e zuccherine. I carrubi non innestati danno frutti esili e secchi, e sì questi che i grossi servono pei cavalli, massime nella Metropoli.

Il Regno è ricco di pere *(Pyrus communis)* sì estive che d'inverno, i cui alberi si giovano più di fondo fresco e sostanzioso. Ve n'ha numerose sorte, delle quali talune sono precoci, altre di autunno, altre d'inverno. Tra le pere vi è una varietà detta *pera-mela*, che si distingue dalla corteccia a colore di ruggine di ferro. Ottime sono le pere negli Abbruzzi, nelle Calabrie, nel Sannio, nei due Principati, in Terra di Lavoro e nella Basilicata. E delle pere estive si fa tanta quantità, che si disseccano e spacciano nella Capitale, oltre

le fresche di ogni qualità che vengono quivi da tutt' i paesi. In quanto alle mele *(Pyrus malus)* dicasi lo stesso delle pere, se non che vuol avvertirsi che le mele d'està, tranne qualche sorta, poco sono pregiate. Le Puglie sono affatto sfornite di mele d' inverno, le quali vengono copiose e belle quasi in tutt' i siti montagnosi del Regno. Tra tutte le qualità, più pregiata è la così detta *mela-pera* la quale è fornita di corteccia simigliante alla *pera-mela*.

Del cotogno *(Pyrus cydonia)* v'ha due sorte, generalmente coltivate, quella dal frutto di mezzana grandezza, di forma rotonda e color giallo, e l'altra dal frutto grande (domandata in talune Provincie *catalogna*) di forma bislunga e color giallo-verdastro: e sono entrambe coperte di fitta lanuggine. Delle cotogne si fa uso comunemente più per prepararne cotognati, che per mangiarle. Nelle Puglie ed in altre Provincie costumasi bollirle nel vincotto, e mangiarle con gusto, facendo lo stesso delle mele e pere di cattiva qualità. Tre varietà principali si coltivano del sorbo *(Sorbus domestica)* conosciuto col nome di *suorvolo*. Vi è la grossa che matura presto, ed è a forma di pera; detta *agostegna*, e due altre d'inverno, una dalla stessa forma, ed un' altra globosa. Il nespolo *(Mespilus germanica)* non ha varietà particolari. La lazzeruola *(Crataegus azarolus)* domandasi pure *nazzarola*; e se ne coltivano due qualità, la gialla, detta di Germania, e la rossa dal frutto piccolo, che in talune Provincie è rara. Il granato *(Punica granatum)* quantunque viene per ogni dove, anche nei luoghi calcarei, pure a preferenza si giova dei terreni profondi e freschi, e negli orti ove spesso venga innaffiato; perciò le frutta riescono migliori perchè più grosse con granelli ben sviluppati e sugosi. Tra le varietà di granati, sono da pregiare il così detto *ulappio*, quella con granelli senza noccioli, ch' è rara, l'altra con granelli assai grossi e sugosi, che in talune Provincie addimandasi *dente di cavallo*, dalla forma che ne rappresentano, e qualche altra; e

queste sono tutte dolci. Vi è finalmente un'altra qualità che porta granelli acidi e piccoli, ed è poco pregiata.

Il moro o gelso nero (*Morus nigra*) coltivasi negli orti, giardini, luoghi arenosi lungo il mare, vicino i pozzi, vasche, cisterne e siti simili, ove il moro profondando sue radici, trova copiosi umori e freschezza di cui molto si giova. Quivi le more vengono grosse, sugose e saporite. Coltivasi anche il gelso bianco (*Morus alba*) per frutto: ma si di questo che del moro (conosciuti entrambi coi nomi di *cieuzo*, *cielzo*, *ceuza*, e simili voci) diremo qualche altra cosa, quando ne tratteremo considerandoli come servienti a nutrire i bachi da seta. In quanto ai lamponi (*Rubus idaeus*) squisite sono queste frutta nella Provincia di Cosenza. In altre contrade del Regno il minuto popolo mangia pure le frutta di altra qualità di rovo, *Rubus dalmaticus* (che in Puglia domandansi *amarasce*), ed anche quelle del *Mespilus monogyna*.

Il giuggiolo (*Zizyphus vulgaris*) in alcune Provincie dicesi *sciosciola*, in altre *scescela*, e *joiema* o *joieva* altrove. Nasce quest'arboscello spontaneo nei luoghi calcari delle Calabrie e delle Puglie, ove infesta tutt'i circostanti campi coi suoi numerosi polloni, se non si ha cura di estirparli. Gli agricoltori usano scapezzarne i più piccoli e mal nudriti, allevando solo i migliori e più robusti. Le giuggiole spontanee sono d'ordinario grosse quanto un'oliva di mezzana grandezza, ed i Pugliesi ne fanno spaccio dentro e fuori Regno specialmente nei paesi del Levante. Queste frutta spesso sono attaccate da vermini che ne mangiano la polpa, restandovi la sola epidermide, e sogliono tosto cadere.

Raro è coltivato il pino domestico (*Pinus pinea*) eccetto che nei due Principati e in Terra di Lavoro, ove si propaga continuamente, e se ne prende special cura. Nei primi anni si suole piegarne dolcemente i rami, ligandoli al tronco, perchè non caccino molta resina, allorchè l'anno seguente debbonsi tagliare. Ve n'ha due sorte, quella con pinocchi dal guscio

molle, che domandasi *pigna mollise*, e l'altra con frutti dal guscio duro, che dicesi *pigna tosta*.

L'opunzia, volgarmente detta *fico d'india (Opuntia ficus-indica)* trovasi oggi spontanea nei luoghi caldi, calcari e collinosi prossimi al mare, senza veruna coltura, poichè siffatta pianta non ne abbisogna, e vegeta rigogliosamente nei crepacci dei macigni. Nelle Calabrie, specialmente, ve ne sono numerosissime piante, le cui frutta hanno buon sapore. Ve n'ha due sorte, la gialla e la rossa. Le foglie dell'opunzia si danno per foraggio agli animali vaccini, e dell'uso che se ne fa come ingrasso, ne parlammo all'articolo dei letami.

Gli agrumi pruovano bene nei terreni sciolti e sostanziosi presso il mare e nelle fresche vallate. Le Calabrie sopratutto sono i paesi privilegiati dalla natura per la coltivazione di sì belle ed utilissime frutta; e si distinguono i contorni di Reggio, le vallate di Giojosa, Roccella e Castelvetre, e in Puglia le falde orientali del Gargano presso Rodi, Vico, Ischitella, Viesti ec. Propagano gli agrumi per semi, margotte e magliuoli, che in Calabria domandansi *caviglioni*. Mettono i semi in terreno ben preparato ed ingrassato, nei mesi di marzo e aprile, e quando le piantoline giungono all'altezza di un mezzo palmo, le diradano. Dopo un anno le sarchiano e letamano, innaffiandole sempre dal loro nascere. Passati tre anni le passano a dimora, sia innestandole prima di ciò fare, sia innestandole dopo il trapiantamento; ma comunemente costumano il secondo metodo, e quelli che l'innestano prima, hanno l'accortezza di fare l'innesto all'altezza di tre in quattro palmi, affinchè nel trapiantarle, l'innesto non vada sotterra, e non corra perciò rischio di perdersi. Il trapiantamento fanno in autunno, ponendo le piante in formelle della larghezza di quattro palmi, e profonde tre e mezzo, alla distanza venti palmi l'una dall'altra e riempiendole di terreno sino alla metà. Ciò fatto, in marzo seguente ingrassano gli alberi con stabbio di pecora ben fermentato, o coi residui dei letti dei bachi da seta, e poi vi soprappongono il terreno finchè per-

fettamente si riempia la fossa. Al quinto anno di età, cioè dopo il secondo anno del trapiantamento, innestano gli agrumi a scudo. Per le margotte scelgono i migliori rami, i quali, messe le barbicelle, tagliano dagli alberi e pongono a dimora. In quanto ai magliuoli o *caviglioni* fanno così. In maggio tolgono i rami di agrumi, principalmente dei limoni, non più lunghi di un palmo, e forniti di gemme. Li pongono in terreno ben preparato ad aiuole o a quadrati, che domandano *caselle*, alla distanza di un palmo l'un dall'altro. Le gemme non più di cinque, delle quali tre sotterra, e due lasciano fuora il terreno. Sviluppate che sono le nuove messe, le sarchiano spesso, le ingrassano con stabbio ben preparato, e le annaffiano: e dopochè sono giunte a giusta età le pongono a dimora. Ben vero però che il limone, la così detta lima di Spagna, il cedro ed il cedrato se non s'innestano, vengono anche buoni propagandoli per magliuoli, ma il bergamotto e l'arancio moltiplicati così, vogliono assolutamente essere innestati. E per ottenere agrumi pregiati per gusto e per veduta, scelgono sempre per soggetto la lima di Spagna, allorchè debbono eseguire gl' innesti, la quale molto si presta ad ingentilire gli scudi nestati. In generale, quando ingrassano gli agrumi, praticano a questo modo. Fanno intorno a ciascun albero un piccolo fosso, finchè si scuoprono leggiermente le piccole radici, alla distanza di un palmo e più dal tronco, e vi pongono lo stabbio che poi cuoprono collo stesso terreno cavato. E per la miglior coltivazione degli stessi, costumano zapparli quattro volte nell' anno, in dicembre, maggio, giugno e settembre, innaffiandoli sempre che ne hanno bisogno. Da ultimo, allorchè gli alberi giungono ai sei o dieci anni, cominciano a potarli delicatissimamente, togliendone i soli rami superflui e secchi. Vi sono più qualità di agrumi, ma noi noteremo i più generalmente coltivati, cioè aranci, manderini, bergamotti, cedri, cedrati, lime, e limoni; e di queste sorte sonovi diverse varietà. Delle arance sono da pregiare le più grosse a scorza tenera e sottile, e i manderi-

ni che producono frutto assai delicato a mangiare. Ciò che accresce inoltre il pregio di queste frutta nelle Calabrie, si è che durante i lunghi viaggi per mare le medesime non mai si guastano. Fra i limoni da mangiare sono da pregiare i più grossi, che in taluni paesi del Regno addimandansi limoni *a pane*, con moltissima polpa, come pure quelli di mezzana grandezza con scorza rugosa, che diconsi limoni *incannellati*. Dalle limoncelle e da altri limoni piuttosto piccoli estraggono sugo, che mandano all'estero. Il cedro viene grossissimo e assai bello e serve per candirsi: le lime anche si mangiano; il bergamotto e'l cedrato si adoperano per estrarne l'olio essenziale tanto ricercato in commercio. Gli agrumi sono frutti di estesissimo traffico nelle Calabrie, e formano una delle principali ricchezze di quei paesi. Le copiosissime arance e limoni si trasportano fuori Regno, nella Metropoli e nelle altre Provincie.

L'albero consacrato a Minerva giovasi molto dei luoghi calcari, collinosi, ventilati, scoscesi e soleggiati. Però vegeta nei soli siti bassi e marittimi degli Abbruzzi, più nelle Provincie temperate, ed estesamente nelle Puglie e nelle Calabrie, ove si fa l'industria oleifera la più ricca del Regno, non solo nella quantità, ma anche nella qualità degli olii; fra i quali non sono gli ultimi pure quelli di alcuni luoghi della Basilicata, del Principato Citra, di Gaeta e di Venafro. Gli olivi ordinariamente si piantano in quadrato o in quinquonce; siano isolati, o insieme colla vigna, e ciò si costuma più comunemente nelle Calabrie e nelle Puglie. Quivi si mettono nello stesso tempo olivi e viti coltivate basse, le quali invecchiate a quattordici anni o a quel torno, si estirpano, e restano solo gli olivi, che molti sogliono tosto ingrassare. Numerosi sono gli estesi e vecchi oliveti che vedonsi rigogliosamente vegetare nel Leccese e specialmente nelle Calabrie, cioè nella piana di Casalnuovo, Bagnara, Olivadi e Monteleone; e in questi ultimi siti v'ha degli alberi colossali, non mai potati, i cui tronchi hanno una circonferenza di diciotto in venti palmi ed

un'altezza di circa ottanta e più. Comunemente gli olivi si potano ogni due anni, e propriamente nell'anno seguente a quello in cui si è fatto ubertoso ricolto, e ciò si fa tra marzo e aprile; ma v'ha dei luoghi in cui non si potano, o di rado. La potagione di questi alberi è così ben intesa nella Provincia di Bari ed in alcuni siti del Gargano, che talune altre Provincie si sono servite di quei potatori per istruirne i proprii agricoltori. Nel Leccese, per togliere le frasche agli olivi, si solevano prima usare alcuni coltelli ricurvi, detti *ronchi*, attaccati all'estremità di lunghe pertiche. Presentemente, conosciutisi i cattivi effetti di questa pessima pratica, si fanno salire, con scale, sugli alberi i potatori muniti di strumenti opportuni per diradare più agevolmente e con ogni regola gli olivi. Ed inoltre si mondano i tronchi dal legname guasto e secco, con ogni delicatezza, sino a che si giunga alla parte vegeta del legno e della scorza; e nel Leccese si usa di tagliare un anello di scorza intorno agli alberi o rami infruttiferi che lussureggiano solamente in frasche. Vuolsi avvertire intanto che in quella Provincia si costuma d'innestare gli olivi più perchè i medesimi resistano alle intemperie della stagione, anzicchè ad ingentilirne gli alberi: e gli scudi che si sogliono nestare, appartengono ad una sorta di oliva detta *cellina*, che più delle altre resiste ai freddi. Nei luoghi a pendio, ove il terreno è più sciolto, gli agricoltori Baresi fanno un recinto di terreno intorno al pedale nella parte più bassa del fondo, ad oggetto di trattenere le pioggc sotto gli alberi, affinchè se ne giovino, e non lasciare che le medesime trascinino nei sottoposti fondi il terriccio e le olive già cadute. Diverse sono le qualità di olive di svariata grandezza, delle quali molte sono da olio, e tutte anneriscono, tranne una che resta sempre perfettamente bianca. Nelle Puglie addimandasi oliva *a cannellino* dalla forma e dal colore, ma raramente si coltiva. Delle olive mangerecce, quattro comunemente se ne conoscono, cioè l'oliva *dolce* nel Barese, detta così per la dolcezza e sapore della sua polpa, ed è di mez-

zana grandezza. Si coltiva per prepararla col sale, facendola prima perfettamente annerire e alquanto disseccare. L'oliva *di Gaeta*, la quale è pregiatissima in molti luoghi del Regno, e più nella Capitale. L'oliva *ragusea* nel Barese è assai bislunga e la più grossa di tutte le varietà. Alla estremità è quasi acuta, di color verde vivo, e macchiata di puntellini bianchi, con foglie lunghe e larghe, e assai biancastre alla superficie inferiore; ma è un poco rara ed ha poca polpa in proporzione del nocciolo. Si coglie in agosto per prepararla in *salamoja*, di cui sarà detto appresso. Taluni la fanno annerire, e la preparano col sale. Da ultimo l'oliva di *S. Agostino* nella stessa Terra di Bari, è conosciuta nella Capitale col nome di oliva *d'Andria*, ove precisamente se ne fanno eccellentissime. È di forma ovale, ma all'estremità è piuttosto rotonda, ed è più dell'altra coltivata, e proporzionatamente al nocciolo ha molta polpa. Si coglie sempre verde in agosto, e nelle Puglie si prepara nel seguente modo. Per ogni tomolo di olive si tolgono quattro misure (misura napolitana) di calce vergine in polvere, e sei misure di ottima cenere di forno, che si domanda *di nozza*. S'impasta il tutto con acqua di maniera che la pasta non sia nè assai molle, nè troppo tenace. Si fa tale impasto in recipiente di legno, e da taluni si costuma in quello di rame, e quindi vi si versano le olive, voltandole dolcemente con cucchiajo di legno a lungo manico, e non mai di metallo, il cui contatto pregiudica le olive. Si rivoltano queste frutta per più ore, e ciò si ripete per cinque o sei giorni di seguito, sino a che giungono ad un giusto grado di *cottura* comunemente detta. La quale *cottura* misurano così. Prendono più olive, e ne tagliano la polpa verticalmente dalla sua superficie sino a quella del nocciolo; se veggono che la stessa è annerita nell'interno per metà o pei due terzi, allora la *cottura* tengono per giusta. Quindi il suo grado più o meno avanzato nelle olive, dipende dall'essere le medesime gradatamente annerite nell'interno della polpa, e quando le vogliono spedire in altri paesi, arre-

stano il grado di *cottura* sino alla terza parte della medesima giacchè le olive facilmente si corrompono, quando sono state per lungo tempo immerse nell'impasto di cenere e calce. Dopo *cotte* a questo modo, le lavano con acqua dolce e fresca, e poi le lasciano stare in recipienti di argilla cotta nei quali spesso si cangia l'acqua, sino a che indolciscano. Dopo levano l'acqua, e versano la *salamoja*, che preparano così. Tolgono per ogni tomolo di olive quattro rotoli di sale, che fan bollire in acqua con foglie di alloro, rami e fiori del *Foeniculum piperatum et vulgare*, che i contadini chiamano *finocchiello*. Dopo la saggiano, e vi aggiungono sale o acqua dolce; secondochè la *salamoja* sia più insipida o troppo salata. Quindi la fanno raffreddare e poi la versano sulle olive, che si fanno stare sempre al di sotto del liquido, altrimenti tutte quelle che n'escon fuora, si anneriscono, si corrompono e guastano le altre. Così preparate, le olive si tengono in luoghi freschi, ed esposti all'aria in siti ombrosi, tenendo i recipienti chiusi con ogni precauzione, perchè ogni poca pioggia che vi cadesse, guasterebbe le olive. Altri più diligenti sovente le osservano, e se ci è bisogno, fanno una novella *salamoja*, che sostituiscono alla prima già alterata. Ben vero in questo caso, essendo passata la stagione del finocchio selvaggio, si servono della semenza del finocchio coltivato, che fanno bollire colle foglie di alloro.

La raccolta delle olive generalmente si fa da novembre in poi. V'ha di quelli che le fanno prima ben maturare sull'albero, ed ottengono più quantità di olio, ma d'inferior qualità: altri le colgono non perfettamente mature, cioè annerite per metà, e ne cavano miglior qualità di olio, e quantità minore. La bontà compensa la quantità, e viceversa. Ci ha di coloro in fine che non solo le fanno prima maturare, ma le lasciano bensì cadere, e poi a terra le raccolgono; ma non bene si avvisano. Le olive così raccolte si depongono in certe vasche di pietra, o si ammassano su i pavimenti, e si lasciano stare fino a che si macinano. Così deposte, fermentano,

e producono un olio alterato. Le macine, altre sono all'uso antico con una ruota di pietra verticale, che schiaccia le olive; altre più moderne, con due ruote similmente di pietra; ma queste ultime sono più in uso. Nella Provincia di Lecce un certo defunto Francesco Vincenti inventò una macina a quattro pietre, che si trovò efficacissima e più utile di quella all'uso antico. I torchi, alcuni sono a due viti fisse, altri con una vite mobile; e questi ultimi si usanò dalla maggior parte degl'industriosi: e le olive peste si racchiudono in alcune gabbie di giunchi, che addimandansi *fiscine, fiscoli*, e simili voci. In varii paesi si sono introdotte le compresse a torchio idraulico, e le forate di ferro fuso. Nella Provincia di Catanzaro si è introdotta l'industria di ricavare, mercè replicate moliture e lavande, molto olio dalle sanse, del quale si fa commercio fuori Regno, massime con Marsiglia, ove principalmente serve per la fabbrica dei saponi. In diversi paesi si costuma avere più stanze, nel pavimento delle quali sono costruite alcune vasche a bella posta, perchè ogni proprietario di olio vi deponga il suo, e ne ritiene la rispettiva chiave, pagandone il fitto al proprietario del trappeto. In terra d'Otranto i proprietarii usano depositare i loro olii, non ancora depurati, presso le così dette cisterne dei pubblici negozianti, le quali sono incavate in una particolar specie di tufo detto *carparo*. I negozianti rilasciano, in questo caso, ai sudetti propriatarii una polizza corrispondente in olio depurato, con un rilascio del 5 per 100, che ad essi negozianti si fa nelle annate regolari. Siffatte polizze girano in commercio, al pari delle carte monetate, e ne hanno lo stesso valore, cosicchè i proprietarii nei loro pressanti bisogni hanno un *effetto* che prontamente si cangia in puro danaro: la qual cose è un vantaggio importantissimo pei proprietarii e pel commercio in generale degli olii. Nel Leccese si raccoglie abbondantemente una qualità di resina, detta comunemente *gomma di olivo*, di un soavissimo odore; e che nella calda stagione trasuda

dagli alberi, sia dai tagli dei rami, sia dalle crepature della scorza, e spesso dai buchi fatti dagl' insetti.

La vite riesce meglio nei siti bassi e soleggiati, calcari e caldi, anzicchè nelle terre argillose e fredde. Si educa a vigna bassa o *latina*, a pancata e ad arbuscello. La vigna *latina* si coltiva nelle Calabrie, nelle Puglie, nel Saunio, negli Abbruzzi, nella Basilicata e in diverse contrade dei due Principati. La pancata si costuma da pochi nei due Principati e in Terra di Lavoro, massime sulle colline; ma in queste tre Provincie più estesamente allevasi la vite ad arbuscello, e gli alberi cui s' appoggia, sono il pioppo nero, (e rarissimo il bianco), l'olmo, l'acero, e il majo. La vigna *latina* si propaga per barbatelle e per magliuoli recentemente tagliati dalle viti più robuste, ponendole in formelle profonde tre in quattro palmi, e disponendoli per filari quadrati o in quinquonce. D'ordinario nelle Puglie si fanno paralellogramme, ed in ciascuna si mettono due tralci, e 'l terzo tra una formella e l'altra; ed in primavera, essendo il terreno soffice, tra le viti novelle si seminano poponi, cocomeri e fagioli che pruovano bene. Si fanno pure le propaggini da novembre a febbraro per riempire i vuoti lasciati dalle vecchie viti già perite. Altri piantano le viti col palo, e siffatte vigne crescono meschine nei paesi che si servono di questo metodo, hanno breve durata e danno poco frutto: ma però v' ha qualche luogo in cui si osserva il contrario per la particolar natura del suolo. Nelle Puglie si costuma quasi da per tutto piantar le viti coi mandorli, o cogli olivi, siccome accennammo avanti. Per la pancata si appoggiano le viti a lunghe pertiche o pali che domandansi *spallatroni*, e comunemente se ne intrecciano fra loro i diversi tralci a guisa di festoni. La vite ad arbuscello si pianta così. Si mette l'albero insieme colla vite, distante l'una dall'altra trenta in quaranta palmi. Ma quando si vuole occupare i vuoti lasciati dalle viti già perdute, si propagginano i lunghi tralci di quelle che sono vicine, e si appoggiano all'albero sia vecchio

o novello. Taluni fanno crescere la vite sul solo albero, e ciò più spesso si fa negli Abbruzzi, ove i tralci scendono verso terra a foggia di capanna, e perciò in quei paesi chiamasi *capinnelo* un fondo così piantato di viti. Ma in terra di Lavorò e nei due Principati si fanno crescere i tralci a festoni, intrecciandoli fra un albero e l'altro, oltre i tralci che si lasciano pendere presso l'albero istesso, e dai quali si ottiene vino d'inferior qualità. Se ne intrecciano i principali e più robusti, ed i rimanenti in taluni paesi si potano da febbraro a marzo, ed in altri si tagliano ogni due anni. Nel sottoposto terreno si piantano cereali, granone, legumi, prati artificiali annui, pomi di terra, lino, canapè ed anche ortaggi secondo la special natura del fondo. Nel Regno v'ha moltissime qualità di vitigni, le quali oltrepassano forse un centinaio; e, come accennammo parlando dei fichi, non è agevol cosa il numerarle, se non che facendone tante monografie particolari, quante sono le Provincie, e paragonandole fra loro. Ciò non dimeno ne citeremo alcune principali, che più delle altre vogliono esser distinte. Tra le uve mangerecce oltre la così detta *moscarella* o *moscatiello* e la salamanna domandata *moscatellone*; evvi il *zibibbo* di Calabria, da cui si fanno eccellenti uve passe; l'uva del Vasto; la *sanginella*, della quale in alcune parti del Regno, massime nella Capitale, vien preferita quella di Salerno; la barbarossa che nei terreni sostanziosi e freschi presso Barletta porta grappoli di quattro libbre; la *mannavacca* o *zinna di vacca* dagli acini grossi, bianchi, pastosi e dolci; la qualità duracina ch'è l'ultima a maturare, e si mantiene per tutto il verno, porta acini neri piuttosto ovali o della forma delle prugne, è di mezzana grandezza, e dicesi *prunesta* nelle Puglie, *ruggia* nelle Calabrie; la *corniola* bianca e nera, che in molti paesi chiamasi *sperone di gallo*; una qualità con acini rosso-neri, allungati, fitti e duracini con grappoli grossi, detta dai Pugliesi *uva di Gerusalemme*; la varietà bianca ch'è una delle prime a maturare e che domandasi uva *turchesca* dai Pugliesi (uva *rosa* dai Napolitani), è di due sorte, quella con acini molli e di poco

pregio, l'altra duracina e d'un sapore tutto particolare, con acini che tendono al verdastro, ed è da pregiarsi sommamente. Tra le uve da vino poi sono da notare una sorta di trebiana, dalla quale in Calabria Ulteriore si fa l'esquisito vino detto *greco* di Gerace; la *parzanese* da cui si trae il così detto *asprino*; il *pelagrello* di Piedimonte; la pignola conosciuta sotto il nome di *aglianica* in molte Provincie, ed in Calabria con quello di *greco-nero*, da cui si ottiene poderoso vino; la *malvagia* e qualche altra. Le uve sono assai zuccherine nelle Calabrie, nelle Puglie, nella Basilicata, nella Campagna felice, e in tutti gli altri siti caldi e bene esposti; ed ivi si fondono in generosi e belli vini, nella massima parte neri, o rosso-neri, che si mantengono in lunghissimi viaggi per mare sino in America. Nelle Provincie fredde e montagnose, e in tutt'i siti argillosi le uve non giungono a perfetta maturità, o le varietà che si coltivano, danno un vino troppo debole, o finalmente ivi mancano le buone cantine, ed in quei luoghi per conservare a lungo il vino, e per averlo saporoso e colorito, si cuoce una porzione del mosto, e si mischia coll'altro. Nella Provincia di Catanzaro, presso Montepaone, cuocesi il mosto, e, ridotto alla terza parte, si unisce col sesamo e colla farina del frumentone, e se ne fa una pasta, detta volgarmente *compillo*, di cui si fa gran consumo nella Provincia. Tra i vini sono da distinguere quelli di S. Eufemia, Belvedere e Diamante nelle Calabrie; della costa del Cilento nel Principato Citra; dei contorni del Vulture in Basilicata; di Barletta, Trani, Canosa ed altri paesi del Barese; e di moltissimi luoghi in Terra d'Otranto. Sono da pregiare inoltre diversi vini particolari di vario colore. Così eccellente è il *vinomoscado* bianco-giallastro nella Terra di Bari, massime in Trani, Barletta e Molfetta, e presso Gerace in Calabria, del quale si fa spaccio colla Capitale e coll'estero. Lo *zagarese* o *alicante* di bellissimo colore nero carico, che si fa in Barletta ed altro paese nella Provincia di Bari; ed altri vini particolari e di buona qualità tutta dipendente dalle diverse uve e maniere ricercate nel manifat-

turarli, come sono il così detto *colatamburro*, la *verdea* nello stesso Barese, ec. Il sig. Vitangelo Salvemini, del fu Felice, da Molfetta, ha cominciato, sono ormai sette anni, a manifatturare molte qualità di eccellenti vini, senza artifizio alcuno; separando tutte le specie diverse di uve, e da ciascuna cavando un vino particolare. Fra questi vini, oltre il *moscado bianco* ed il *moscado nero*, sono da pregiare la *malvagia*, il *buon vino*, così detto da' paesani, ed il *vin verde*, che dà un *cipro* esquisito; e molte altre qualità, che tutte reggono per molti anni. La fermentazione del mosto, ordinariamente, si fa eseguire o mischiato colle vinacce nei tini o *palmenti* aperti, o pure nelle botti ove si versa appena pigiate le uve. E tanto nell' uno che nell' altro caso, lasciasi aperto il cocchiume delle botti durante la bollitura. In molte contrade del Regno le cantine sono assai ampie, e comunemente a piano terreno; ma nel Barese ve n'ha certe profondissime, massime presso Canosa, ove sono cavate negli ammassi di tufo calcareo che ivi abbonda. Sopra tali ammassi vi sono pochi palmi di terreno vegetabile, nel quale si coltivano cereali, legumi, cotone e talvolta alcuni ortaggi, e v' ha dei siti in cui si piantano anche l'olivo e il fico, ove la spessezza del tufo è tale che le radici di quegli alberi non possano in verun modo pregiudicare le volte delle grotte. Ognuna di queste ha due, tre in quattro saloni, che domandansi *gallerie*, e contiene ottanta in cento botti, e v' ha certe grotte che ne rinchiudono cento cinquanta. Ciascuna *galleria* è ad un livello sottoposto a quello dell' altra e per entrarvi bisogna scendere quindici in venti scaglioni cavati nello stesso masso tufaceo, o costruiti di fabbrica, muniti di egual parapetto da ambi i lati, per poter discendere le botti dalla superiore *galleria* nell' inferiore; ed in quelle stesse grotte si sogliono pulire ed asciugare. I vini si versano nelle botti mediante alcuni lunghissimi e grossi tubi di pelle, chiusi, o mercè canaletti di legno, aperti; i quali canaletti o tubi con una estremità comunicano nelle botti, e coll'altra nelle aperture fatte nelle volte delle grotte, e che

sporgono all'aria aperta. In autunno si ha la diligenza di mettere le botti con vini nuovi, in un canto, e quelle con vini vecchi, in un altro, separandole con fabbrica: e nel travasarli, si passano dalla superiore *galleria* nell'inferiore. In quelle grotte essendo la temperatura sempre costante, e di più essendo le medesime lontane da ogni scossa, i vini si conservano benissimo per più anni. La capacità di ciascuna di quelle botti è da 4 sino a 8 botti legali. Il travasamento dei vini non in tutte le Provincie si costuma; ma quelli che il fanno, sogliono eseguirlo in marzo o in quel torno. Vuol intanto notarsi che in taluni paesi il vino suol mantenersi per più anni ad onta che non si travasi, come accade in qualche parte del Principato Ultra.

§. VI.

LIQUIRIZIA.

Questa pianta (*Glycyrrhiza glabra*), è spontanea nei terreni argillosi del Teramano vicino il mare, nelle Puglie, nella Basilicata, e nelle Calabrie. In questi diversi paesi ve ne sono delle fabbriche, tra le quali son rinomate quelle della famiglia Gerace in Policoro; di Corigliano, Cassano e Bisignano in Calabria Citra; di Altilia nella Provincia di Catanzaro; di Giordano in Foggia; e in Silvi, in Atri e in Giulia nella Provincia di Teramo.

ART. VII.

PIANTE ERBACEE E LEGNOSE PER USI TECNICI E INDUSTRIALI, ECCETTO I BOSCHI E LE SELVE.

§. I.

PIANTE CHE DANNO MATERIA DA FILO.

Di questa generazione di vegetabili il lino e'l canape si coltivano massimamente in molte parti degli Abbruzzi; in Terra di Lavoro e nei due Principati, ove riescono di ottima qualità: meno in altre Provincie, e scarsissimamente nelle Puglie.

Del lino coltivansi due varietà, il rustico o grande, che si semina in autunno, e il marzatico, ch'è più corto, e da filo di miglior qualità, il quale in Calabria Citra domandasi *lino femminello*. In quanto alla macerazione, si è tentata quella per sotterramento, e non ha fatto buona pruova.

Coltivansi pure due qualità di canape, quella più grande che dà miglior filo, e quella più corta che in Terra di Lavoro domandasi *canapuccia*, ed appartiene alla *Cannabis sativa var. minor*.

Il cotone in abbondanza coltivasi nelle Calabrie e nelle Puglie, e prospera più nei terreni arenosi presso il mare, che nei fondi mediterranei, nei quali le piante vanno basse, nè crescono più di un palmo e mezzo; non così nei sciolti terreni, in cui l'altezza del cotoniere sovente oltrepassa i tre palmi. Se ne coltiva due sorte, il *siamese* del chiarissimo Cav. Tenore (*Gossypium siamense*) e l'erbaceo (*Gossypium herbaceum*), ma questo più che l'altro. Del siamese (domandato volgarmente *bambagia turchesca*) v'ha due qualità, il bianco e l'altro di color camoscio, che dicesi *a color di legna*; quello erbaceo poi produce il solo bianco. Il siamese dà filo più fino, delicato, morbido e assai bianco; l'erbaceo lo produce più

tenace, e i villani se ne servono a preferenza per far tele e calze di lunga durata. I semi di cotone sogliono somministrarsi nel verno per foraggio agli animali vaccini, che ne mangiano avidamente; e i Pugliesi spesso, per le ricerche dei proprietarii, sono costretti di provvedersene da Castellammare vicino Napoli. Il cotone sovente è infestato da insetti, ma più nei luoghi umidi vicino il mare, che nei secchi. I contadini di Puglia costumano seminare fra il cotone alcuni semi di granone sparsi quà e là nel campo, credendo che gl' insetti del cotoniere ne lascino libere le piante, e si appiglino a quelle del frumentone di cui a preferenza si dilettano. Se ciò fosse vero, dovrebbe chiarirsi con rigorose esperienze. Certo è che le spighe del granone, così seminato fra il cotoniere, non mai vengono perfette, giacchè taluni insetti ne rodono tutt'i granì, e spesso le spighe diventano *rachitiche*, siccome abbiamo osservato presso Barletta, Trani e Canosa. Lo ripetiamo, questo è esperimento da farsi con ogni accuratezza, e merita l' attenzione degli agronomi, sol perchè, s' è vero quel che ne dicono i contadini Pugliesi, deve considerarsi come utilissimo espediente a preservare le piante del cotone dagl' insetti. Lo stesso potrebbe forse verificarsi per altri vegetabili, siccome pure si fa per taluni ortaggi.

Le altre piante di cui si fa uso per aver materia da vesti, sono la ginestra *(Spartium junceum)* dalla quale si costruiscono grossolanissime tele; la *semprevivа (Agave americana)* dai cui fili nel Leccese fannosi funi che resistono benissimo nell' acqua, senza irrigidirsi come quelle di canape; e finalmente nelle Calabrie, specialmente nella Provincia di Catanzaro, coltivasi l'*albero della seta (Asclepias fruticosa)*, ma in tenue quantità; poichè non trovandosi ad esitarne il prodotto, se n' è abbandonata la estesa coltivazione ch' eravi per lo avanti.

§. II.

PIANTE TINTORIE.

Si fa uso delle seguenti piante per le varie tinture, ma non di tutte egualmente; e sono la *gauderella (Reseda luteola)* domandata pure *caliazza* o *cariazza* in molti luoghi del Barese e Leccese, la *Genista tinctoria, Phytolacca decandra, Pastinaca opoponax, Carthamus tinctorius* ch' è coltivato, e domandasi *zafferanone, Berberis vulgaris et Rhamnus infectorius*. Nella Terra d' Otranto i soli contadini per tingere le loro lane si servono pure della *Reseda crispata*, ch' ivi è spontanea. Negli Abbruzzi e nei due Principati s' impiegano i fiori dell' *Anthemis tinctoria* per tingere in giallo, e della fecola estratta dall' *Isatis tinctoria* per tingere in *bleu*. Ma ambedue queste piante sono spontanee e coltivate. In quanto all' *Indigofera tinctoria* se ne tentò da poco la coltivazione in Calabria presso Reggio, ed in qualche altra Provincia, ove pare che sia ben riuscita. Rispetto al Poligono tintorio *(Polygonum tinctorium)*, esigendo questa pianta terreno sciolto, fresco e grasso, gli agricoltori ne hanno abbandonata la estesa coltivazione, poichè ad essi torna più conto coltivar granone ed altro che si giova di siffatto terreno. In molti paesi di Basilicata la gente minuta trae un colore giallo, per tingere le lane, da una pianta spontanea ch' è l'*Opoponax Chironium*. La robbia *(Rubia tinctorum et peregrina)* coltivasi ampiamente nel Principato Citra, in Terra di Lavoro, e alquanto meno in qualche altra Provincia. Rispetto alla sua coltivazione ci rimettiamo a ciò che ne ha detto il sig. Gasparrini ove ha trattato della Provincia di Napoli.

La coltura dello zafferano *(Crocus sativus)* è molto estesa negli alti piani calcari degli Abbruzzi, specialmente nell' Aquilano ove costituisce una delle ricche industrie di quel paese. Si moltiplica mercè i suoi bulbi nelle terre sciolte ed asciut-

te. Zappasi o vangasi il terreno profondo un braccio, sia poco tempo prima della piantagione dei bulbi, sia alcuni mesi, onde la terra si bonifichi dagl'influssi dell'atmosfera ed altro, e taluni anche la concimano. Ciò fatto, tiransi colla punta della zappa tanti solchi distanti un palmo l'un dall'altro e profondi quattro pollici; ed in agosto vi si pongono i bulbi dello zafferano alla distanza di quattro pollici fra loro, coprendosi quelli del solco antecedente colla terra che cavasi dall'altro che segue. Per ogni quattro solchi piantati e ricoperti a questo modo, lasciasi un solco vuoto per sarchiare più agevolmente le piante e raccoglierne gli stimmi che costituiscono la parte colorante dello zafferano. Passato un mese dalla piantagione rivolgesi la terra in modo che gli spazii, nei quali è piantato lo zafferano, restino quasi elevati in mezzo a due grandi solchi, per agevolarne la coltura e procurare un libero scolo alle acque. Al cader di maggio quando le foglie dello zafferano diventano gialle, e mostrano di essere mature, si colgono e serbansi pel verno come un buon foraggio alle vacche. Immediatamente dopo la raccolta delle foglie, si sarchiano le piante, e ripetesi ciò in luglio e settembre. Nel secondo anno che segue si fanno le stesse coltivazioni, e nel settembre veguente comînciasi a raccoglierne gli stimmi in ogni mattina prima dello spuntar del sole, e si pongono in panierini; eseguendo ciò sollecitamente, e non lasciando che il sole troppo si elevi sull'orizzonte. Si mettono a disseccare gli stimmi nel seguente modo. Se ne distende una certa quantità sopra un tessuto di vinchi, piatto e rotondo, e mercè tre corde attaccate ai suoi orli, si sospende sopra un fuoco lento ad una giusta altezza, facendolo girare continuamente intorno al proprio asse, e rivolgendo spesso la massa dello zafferano, fino a che sia interamente asciutto. Da poco tempo si è introdotta nella Provincia di Aquila una novella macchina, che ne agevola il disseccamento, e ne garentisce la buona qualità. Ordinariamente quattro libbre di zafferano fresco ne danno una sola allorchè è disseccato. Intanto fatte due raccolte

di fiori del *Crocus sativus*, si disotterrano i bulbi, se ne distaccano i bulbetti, si mondano i primi da ogni parte secca, e sceltine i più belli e sani, si trapiantano in altro terreno già preparato nel modo che si è detto.

§. III.

PIANTE OLEIFERE.

La senape *(Sinapis nigra)* è una delle piante oleifere che coltivasi non per estrarne olio, bensì per altri usi che si fa dei suoi semi. Lo stesso dicasi del sesamo *(Sesamum orientale)*, che si coltiva nelle Calabrie. Il ricino *(Ricinus communis)* prospera ovunque nei fondi sciolti ed anche arenosi presso il mare; le sue piante d'ordinario si elevano sino a sei in sette palmi; e nelle Provincie meridionali diventa spesso un arbuscello: dei suoi semi si fa gran commercio. Il lino *(Linum usitatissimum)*, il noce *(Iuglans regia)* e'l mandorlo *(Amygdalus communis)* sono comuni, e ne abbiamo già parlato, e dai rispettivi semi e frutti costumasi cavare olio per più usi. Il lentisco *(Pistacia lentiscus)* cresce spontaneo, e forma intrigate selve presso quasi tutte le marine del Regno, nelle quali sovente si veggono lentischi di grosso tronco e bel portamento. Dalle sue bacche si cava abbondantemente olio cattivo serviente pei lumi ed altri usi grossolani, che nelle Puglie si domanda olio di *stingio* o *stingo*, nelle Calabrie olio di *scino*. E sul Gargano si somministrano le stesse bacche ai maiali per ingrassarli.

§. IV.

PIANTE LEGNOSE PER LA CONCIA DEI CUOI.

Il lentisco, avanti detto, è anche una pianta che impiegasi per conciar pelli. Per tale oggetto si fa pure uso del mirto

(Myrtus communis), che molto si diletta dei luoghi aprici e collinosi vicino il mare. La scorza delle querce è materia di gran consumo nella concia dei cuoi; e però si scorzano più specie di quest'albero, che accenneremo parlando dei boschi. Impiegasi similmente, ma di raro, lo scotano *(Rhus cotinus)* e'l sommacco *(Rhus coriaria)*. Quest' utile pianta vegeta spontaneamente negli Abbruzzi, nelle Puglie, nella Basilicata, e nelle Calabrie, e sarebbe utile impresa il coltivarla nelle Provincie meridionali, siccome si è cominciato a fare in qualche parte del Leccese e del Chietino; perchè pruova benissimo, senza molta spesa di coltura, nelle terre calcaree e secche, ove difficilmente altre piante potrebbero con prosperità allignare.

§. V.

PIANTE PER IMPIALLICCIATURE, TORNIERI, LANAIUOLI; ED ALTRE AD USI DIVERSI.

Gli alberi che nel nostro Regno danno materia da impiallicciare e per uso dei tornieri, sono *Acer pseudo-platanus* (del quale evvi in Calabria una varietà molto pregiata pel suo legno, e conosciuta nella Capitale col nome di *acero riccio*), *neapolitanum*, *Lobelii et campestre*, *Castanea vesca*, *Cornus mascula*, *Ilex aquifolium*, *Pyrus malus sylvestris et communis*, *Alnus cordifolia*, *Olea europaea*, *Juglans regia*, *Prunus cerasus*, *Ulmus campestris et suberosa*, *Cytisus laburnum*, *Taxus baccata*, *Buxus sempervirens*, *Pistacia Terebinthus* che domandasi *ebano* di Calabria in quella regione, e *legno-amaro* sul Gargano.

Il solo *Dipsacus fullonum*, volgarmente *scardacciuolo*, si adopera pei lanificii; e questa pianta erbacea coltivasi da per ogni dove nei terreni argillosi del Principato Ultra e degli Abbruzzi; percui è da sperare che fra breve, migliorata la sua qualità ed accresciuta la quantità, non saremo più nel bisogno di provvederecene dall'estero.

Dobbiamo confessare che nel nostro Regno non vi è al-

con paese, ove si coltivi espressamente la *Salsola soda* spontanea nei siti salmastri e prossimi al mare in talune Provincie; nè si tien conto della *Salsola tragus*, (non così ricercata come l'altra), la quale è comunissima in tutt'i littorali.

Estesissimo è l'uso che si fa del sughero in ogni contrada del Regno, massime se maritima. La quercia che lo produce *(Quercus Suber)* vegeta presso Fondi in Terra di Lavoro e nelle Calabrie. Quivi eranvene prima estesi boschi, presentemente quasi distrutti a cagione dell'abuso fatto nello scorzare continuamente le querce di sughero, per vendere alle concerie di Tropea il prodotto delle tenere scorze, diverse dal sughero, il quale ancorchè distaccato dal tronco, l'albero non ne risente danno.

Dalla *Ferula communis* nelle Puglie si costruiscono arnie per le api, e alcune specie di scanni ad uso dei contadini, che volgarmente domandansi *freddizzo*. Son queste di forma quadrata, e dell'altezza di due palmi e più. E dai rami dell'*Olea europaea*, del tamerigio *(Tamarix gallica)*, e dell'agno casto *(Vitex agnus-castus)* si tessono panieri di varia grandezza e per svariati usi.

§. VI.

TABACCO.

La coltivazione del tabacco si fa, col dovuto permesso del Real Governo, nel Principato Ultra presso Benevento, in Principato Citra, in Basilicata; ma più che altrove in Terra d'Otranto, ove essendo meglio eseguita, così noi a preferenza discorreremo di quanto colà si pratica, e delle specie o varietà che vi sono coltivate. E cominciando da queste, diremo che esse riduconsi a quattro, cioè:

1.° *Cattaro forestiere (Nicotiana tabacum)* proveniente dall'Alsazia. Questa specie da un cattivo tabacco, ed ha fatto deteriorare il tanto rinomato tabacco leccese, in modo che la Regia avendo ciò riconosciuto, ha proibito di raccoglierne

più la semenza, e di ulteriormente coltivarla. Essa fu introdotta nel 1824, cresce 4 in 5 piedi, produce fino a 50 foglie molto lunghe, le quali tutto che la stagione sia secca e sembrino di essere mature, ciò non di meno, se s'innaffiano, rinverdiscono, ed è necessario attendere che l'aria sia calda e asciutta, e le renda nuovamente secche per essere buone a raccogliersi. Per tale loro natura non acquistano mai quella fragranza necessaria al tabacco leccese.

2.° *Cattaro di semenza paesana*, o *cattaro leccese* (*NICOTIANA AURICULATA* Bert.). Questa specie si coltiva da tempo immemorabile in Terra d'Otranto, d'onde ha ricevuto il suo nome volgare. Porta da 22 a 23 foglie le quali hanno minor numero di nervi, e questi sono meno elevati che nella precedente; oltre a ciò la superficie loro non è piana, ma gli spazii, che rimangono fra le nervature, sono gonfi e rilevati, lo che contribuisce a farli acquistare maggior fragranza. Per la qual cosa la Regia ha deciso di far coltivare questa specie a preferenza dell'altra.

3.° *Cattaro riccio paesano*. Questa pianta (che per i saggi ricevuti sembra essere una notevole varietà della *NICOTIANA MACROPHYLLA*, con le foglie inferiori piuttosto ottuse che acute, e larghissime) distinguesi dalla precedente, perchè non cresce che fino a due o tre piedi: le sue foglie sono più corte, più polpose, con nervi più sottili; non oltrepassano il numero di 14 o 15, sono crespe e rugose, da cui il nome di *tabacco riccio*; i fiori sempre rossi, con le laciuie della corolla più corte, ma anche acute; il suo corso di vegetazione, o meglio di maturità non oltrepassa il mese di agosto; e questa specie o che s'innaffii, o che piova, non rinverdisce più, e molto meno vegeta nell'inverno, come le altre precedenti specie, il che dimostra essere effettivamente una pianta annua. La coltivazione è stata quasi distrutta da più anni, perchè i coltivatori non ne ricevono per le sue foglie un prezzo corrispondente alle spese, non ostante che sia una specie così preziosa, che ad essa deve il suo nome il tabacco leccese; e solo da pochi,

che ne apprezzano il merito, viene ora coltivata. Forse riconosciutosene un giorno il pregio, ritornerà in vigore la sua coltura.

4.° *Tabacco Brasile* (NICOTIANA RUSTICA). Anche da tempo immemorabile si coltiva in Terra d'Otranto, e le sue foglie particolarmente si usano per confezionare il tabacco detto *Brasile*.

La seminagione del tabacco si esegue da ottobre a tutto novembre nei semenzai fatti lungo un muro, e riparati dai venti settentrionali. Le piantoline appena nate si riparano con talune coperture, ed in aprile si trapiantano in terreno zappato ed impinguato antecedentemente in autunno. Si pongono alla distanza di tre in cinque palmi l'una dall'altra, e molti mettono più piantoline in ogni fossetta, affinchè se una ne perisce, vi cresce l'altra: ma in maggio lasciano una sola pianta per fossetta. In giugno si tagliano le cime delle piante dopochè queste hanno sviluppate circa ventidue o ventiquattro foglie, e nello stesso tempo tolgonsi le foglie radicali per dare più adito alla ventilazione. Dal trapiantamento sino al finir di giugno i contadini estirpano ogni filo d'erba, tolgono ogni pollone e ramo laterale al fusto, onde le sole foglie crescano sostanziose e perfette; ed hanno ogni cura per distruggere gl'insetti che attaccano le foglie e le radici. Le foglie cominciano a maturare al cader di agosto, e i contadini ne riconoscono la maturità allorchè le medesime diventano pesanti e curve verso terra, coverte sulla superficie di bolle giallognole, e che si rendono rugose e ruvide al tatto. La maturazione non perfezionandosi per tutte nello stesso tempo, la raccolta si fa successivamente a mano, e nelle ore calde del giorno, dopo dissipata la rugiada. Si lasciano alquanto appassire al sole per una mezza giornata, e poi si portano alla così detta *concalda*. La quale consiste nel disporre le foglie in un luogo asciutto, situandole verticalmente sul terreno in diverse filiere col picciuolo in giù. Ogni filiera vien divisa dall'altra con panno di lana, o più comunemente con pa-

glia, colla quale si coprono tutte le filiere, riempito che n'è il luogo. In tale posizione restano le foglie per due o cinque giorni sino a che acquistano un colore giallo a quel grado che la pratica conosce necessario. Dopo questo primo grado di maturazione le foglie s'infilano pel picciuolo ad uno spago mettendosene da 100 sino a 200. Questi serti si sospendono in luoghi coperti, esposti a mezzogiorno e poco ventilati, fino al loro intero prosciugamento, il che accade due o tre settimane dopo. Indi si disfanno i serti, e le foglie si uniscono in mazzi con più ligature secondo la loro maggior lunghezza. Così disposte, se ne fanno diversi mucchi dell'altezza di cinque in sei palmi in luogo asciutto, coperto e poco ventilato, e si caricano di un proporzionato peso, avendosi ogni cura perchè le masse non fermentino. Così resta il tabacco infino alla metà di novembre, dal qual tempo sino a tutto febbrajo se ne fa la consegna ai magazzini del Real Governo.

§. VII.

GELSO.

La propagazione di quest'albero cotanto utile si va rapidamente distendendo nelle Provincie, poichè ciascuna è provveduta di semenzai e vivai. Si moltiplica il gelso per seme, piantoni e barbatelle. Col primo metodo taluni raccolgono le gelse grosse e ben mature da alberi forti e rigogliosi, le fanno appassire, e le serbano nei vasi, mescolate con arena. Altri scelgono le gelse mature e le stemperano nell'acqua fresca; quindi raccolgono il seme che va a fondo del vaso, lo asciugano, e pongono in serbo. In primavera il mettono nei semenzai; avendo cura d'innaffiare le piantoline e mondarle dall'erba. Gli ortolani di Capitanata prendono una grossa fune di giunco, e lungh'essa stropicciano le gelse, la cui polpa cadendo, restano i semi sulla fune, la quale poi sot-

terrano nelle aiuole, ed i semi nascono troppo fitti. Finalmente ci ha di quelli che seminano le gelse, ben mature nella state, ma le piantoline soffrono molto nel vegnente inverno. Cresciute in qualche modo le piante di gelso, si diradano, e si passano nel vivaio: ed in quanto al nesto, taluni il fanno prima, altri dopo il trapiantamento. I piantoni si eseguono in primavera od in agosto, e nelle Calabrie anche nel verno. Si moltiplicano in fine i gelsi per barbatelle nel seguente modo. Si taglia nel verno rasente terra i pedali dei gelsi selvatici, e quando questi nell'anno vegnente han messo rampolli, si propagginano nell'altro inverno, e poi si tagliano a fior di terra, lasciandovi fuora una sola gemma, la quale mentre germoglia, il ramo propagginato mette radice. Quando la novella messa è giunta a conveniente grandezza, sicchè formi ramo da nestare, questo s'innesta nel secondo anno, e nel terzo o quarto si pone a dimora, alla distanza di cinquanta in sessanta palmi. Ma siffatto metodo delle barbatelle è più usato in alcuni luoghi delle Calabrie. In molte contrade si potano gli alberi, tagliando in primavera e nella state la maggior parte dei rami che si sono già sfogliati, e n'escono messe rigogliose. Più qualità di gelso si coltivano nelle varie Provincie, cioè gelso bianco comune, di cui vi è una varietà a foglie frastagliate i cui alberi in Calabria e in altri luoghi del Regno hanno portamento colossale; e di questa ci ha pure una sotto varietà a frutto rossastro: gelso Morettiano: gelso bolognese: gelso delle Filippine: e gelso *precoce*, che vegeta particolarmente presso Nicotera in Calabria Ultra, il quale mette prima assai copia di fiori e poi foglie piccole poco tagliate. L'esperienza ha dimostrato che quasi in tutte le Provincie il gelso comune è da preferirsi a quello delle Filippine: ma questo sembra che in Terra d'Otranto sia riuscito meglio che altrove; se non che i bozzoli dei bachi allevati a foglia di gelso Filippino sono colà più piccoli di quelli nudriti a foglia di gelso comune. Il Morettiano poi, a quel che ne dicono, prospera più nella Calabria meridionale. In molte campagne del-

le Puglie innestasi il gelso delle Filippine sul gelso comune, ed in altre Provincie, come in Terra di Lavoro, si fa il contrario. In quanto ai bachi devesi notare che nelle Provincie di Cosenza e Catanzaro si allevano colla foglia del gelso bianco sino alla seconda muta, e dalla terza in poi con quella del gelso nero, che coltivasi perciò da per tutto.

L'industria della seta è ben diffusa in diverse parti del Regno, in cui vi sono belle filande, e la qualità è molto pregiata, massime in Reggio e altri paesi delle Calabrie, in Terra di Lavoro e nei due Principati.

ART. VIII.

PRATI, SELVE E BOSCHI.

§. I.

PRATI.

Poichè le praterie sono naturali e artificiali, delle une e delle altre ci è mestieri di parlare, sebbene nel nostro Regno le prime sono moltissime, e le seconde assai scarse. Ma se manchiamo di estesi prati artificiali, abbondiamo di belle e ricche pasture naturali, ove gli animali non solamente trovano copioso e salutare foraggio, sì che di ottimi latticinii e di buone carni ci forniscono, ma anche agevolmente vi passano le varie stagioni, senza risentirne eccessivamente i tristi effetti. Di fatti nelle praterie dei siti bassi (quali son quelle del *Tavoliere* di Puglia, di alcune pianure dei due Principati, e dei piani vicino il mare posti alla parte orientale delle Calabrie) le piante crescono assai fitte, e per le radici strettamente intrigate fra loro, formano un fitto tessuto, il quale impedisce che gli animali col loro calpestio, dopo le copiose piogge, producano quel fango, che ad essi si rende tanto nocivo nella stagione d'inverno. Ed inoltre la calda temperatura, e la loro

particolare esposizione sp esso garantisce gli armenti e le gregge da' forti aquiloni e dall' eccessivo rigor del freddo. Per lo contrario, le praterie montuose (come sono quelle degli Abbruzzi, delle Calabrie, della Basilicata e dei due Principati) si rendono molto vantaggiose e salutari agli animali non solo per la qualità del foraggio e per la tenerezza dell' erbe, prodotta dal lungo soggiorno delle nevi, e dalla moderata temperatura nell'està; ma anche dalla freschezza del clima nell'ardente stagione. Tra le prime sono preferite, per le ragioni innanzi esposte, quelle di Puglia, del Marchesato in Calabria e del Formicoso in Principato Ultra; e fra le seconde quelle del monte Pollino in Calabria e di tutte le montagne dell'Aquilano. Le piante più copiose di tutti questi prati sono le graminacee; più scarse le leguminose, e quelle di qualche altra famiglia: e dove abbondano le due prime generazioni di piante, quivi le praterie si tengono per migliori. Ma comecchè delle specie di una medesima famiglia alcune crescono nelle praterie montuose, altre in quelle delle basse pianure, ed altre in ambidue i siti, così ne daremo l'elenco sotto queste tre serie diverse.

PRATERIE MONTUOSE.

GRAMINACEE.

Aira flexuosa
— *caryophyllaea*
Agrostis vulgaris
Alopecurus pratensis
Briza media
Bromus erectus
Dactylis glomerata
Festuca ovina
— *duriuscula*
— *glauca*
Hordeum pratense
Koeleria grandiflora
Nardus stricta
Phleum ambiguum
— *alpinum*
— *Gerardi*
Poa pratensis
— *alpina*
— *compressa*
Secale montanum

LEGUMINOSE.

Astragalus depressus
Hippocrepis comosa
Lathyrus pratensis
Lotus villosus
Medicago Cupaniana
Melilotus palustris
Onobrychis sativa
— *alba*
Trifolium ochroleucum
— *caespitosum*
— *medium*
— *incarnatum b. Molinerii*

SINANTERE.

Apargia autumnalis
Apargia cichoracea
— *alpina*
— *aurantiaca*
Bellis perennis
Hieracium pilosella
— *Columnae*
— *comosum*
Hypochaeris pinnatifida
Leontodon appenninum
— *alpinum*

PLANTAGINEE.

Plantago alpina
— *montana*
— *media*
— *Preslii*

PRATERIE DEI SITI BASSI.

GRAMINACEE.

Aegylops ovata.
Agrostis alba
— *pallida*
— *verticillata*
Alopecurus agrestis
— *bulbosus*
— *geniculatus*
Avena condensata
— *neglecta*
— *parviflora*
Briza maxima
— *minor*
Bromus mollis
— *tectorum*
— *distachyos*
— *intermedius*
— *pinnatus*
— *ramosus*
— *madritensis*
Cynodon dactylon
Dactylis glomerata b. glaucescens
Festuca elatior
— *myurus*
— *ciliata*
— *ligustica*

Koeleria phleoides
Lagurus ovatus
Milium lendigerum
— *multiflorum*
Phalaris coerulescens
— *nodosa*
Poa bulbosa
— *annua*
— *dura*
Secale villosum
Stipa tortilis

LEGUMINOSE.

Astragalus monspessulanus
— *hamosus*
Hedysarum coronarium
— *pallidum*
Hippocrepis unisiliquosa
Lotus ornithopodioides
— *rectus*
— *tetragonolobus*
— *decumbens*
— *palustris*
Medicago lupulina
— *falcata*
Melilotus neapolitana
— *altissima*
— *compacta*
— *sulcata*
Onobrychis caputgalli
— *echinata*
Trifolium scabrum
— *nigrescens*
— *arvense*
Trifolium lappaceum
— *stellatum*
— *procumbens*
— *Cherleri*
— *tomentosum*
— *resupinatum*
— *suaveolens*
— *filiforme*
— *flavescens*
— *mutabile*
— *Bocconi*
— *suffocatum*
Trigonella corniculata
Vicia pseudo-cracca

SINANTERE.

Bellis hybrida
— *annua*
Cichorium divaricatum
Crepis cernua
— *scariosa*
— *praecox*
Hedypnois tubaeformis
— *cretica*
Leontodon Taraxacum
— *obovatum*
Thrincia tuberosa

PLANTAGINEE.

Plantago lanceolata
— *serraria*
— *lagopus*
— *Bellardi*

PIANTE CHE VEGETANO NELLE ALTE E BASSE PRATERIE.

GRAMINACEE.

Alopecurus utriculatus
Anthoxanthum odoratum
Cynosurus cristatus
Holchus lanatus
Lolium perenne
Phleum pratense
Poa trivialis

LEGUMINOSE.

Hippocrepis glauca
Lotus corniculatus
Trifolium pratense
— *repens*
— *fragiferum*

SINANTERE.

Cichorium Intybus

Nelle Puglie gli asini mangiano, fra le molte altre erbe, anche la *Diplotaxis erucoides* e *tenuifolia* (comunemente *ruca*) e l'*Echinophora tenuifolia*, la qual pianta in taluni paesi i contadini domandano *zambino paesano* o *sabina*. Nelle stesse Puglie nascono alcune piante nocive, oltre quelle generalmente conosciute tali, como sono la *Ferula communis* e *nodiflora* che uccidono il cavallo, l'*Hypericum crispum* e l'*Anemone hortensis* che nuocciono alle pecore, producendo un male che dicesi *storta*, col qual nome chiamasi pure l'anemone. È da notare ancora che la varietà alpina del *Trifolium repens*, conosciuta negli alti monti degli Abbruzzi col nome di *roscia*, mangiata dagli animali immediatamente dopo lo scioglimento delle nevi, li ammazza, cagionando in essi il meteorismo; ma passati alquanti giorni torna loro utilissima.

In quanto alle praterie artificiali, varie sono le piante che si coltivano a questo fine, delle quali molte accennammo, parlando del soverscio. Ora diremo di quelle che si seminano per la durata di più anni, sebbene ciò si faccia in poche contrade del Regno. Queste sono l'erba medica *(Medicago sativa)*, la lupinella *(Hedysarum onobrichis)* e la Sulla *(Hedysarum coronarium)*. Nelle

alte pianure dell'Aquilano fannosi praterie perenni, scegliendosi le migliori specie delle graminacee; e nella stessa Provincia, sull'alto piano di Scanno, non sono sconosciuti i prati *di marcita* tanto comuni nel Milanese. La Sulla coltivasi nei siti marittimi del Chietino e Teramano, nel Sannio, in qualche parte della Capitanata e nelle Calabrie; e pruova bene nei luoghi caldi ed argillosi. In Calabria si costuma seminarla in due tempi dell'anno, o in ottobre dopo le prime acque, o in marzo. Col primo metodo si affida al suolo a mano volante, coprendola di terreno coll'aratro; e si lascia a prato per parecchi anni. Col secondo poi si semina in fra i cereali allorchè si sarchiano, facendola così servire di avvicendamento biennale: o pure se ne fa la seminagione dopo la messe, essendosi sperimentato anche utile siffatto sistema. Ma questa preziosa pianta nasce anche spontanea nelle basse pianure del Chietino, e copiosamente nelle Calabrie. Ed ha ciò di singolare, che non solo vegeta spontaneamente nei luoghi incolti, ma nasce pure nei fondi coltivati, che in Calabria, con particolarità nella provincia di Catanzaro, i contadini usano lasciare in riposo. Così in quell'anno i campi destinati a maggese, veggonsi colà coperti di Sulla; e gli agricoltori, dopo di averla segata per gli animali, ne sovversciano i rimanenti fusti ancor verdi, e coltivano il terreno per l'anno avvenire. Laonde mercè questo vantaggio, i maggesi sono ivi piuttosto utili, e compiono una buona rotazione agraria. Un tal fatto si è conosciuto anche negli Abbruzzi, mediante gli esperimenti tentati, e felicemente riusciti, dalla Società Economica nella Provincia di Teramo. Si volle alternarla col grano marzuolo nel seguente modo. Si dissodò un prato di Sulla, seminandovi grano per due anni di seguito, e la Sulla non nacque in veruna parte del campo. Al terzo anno abbandonatosi a se stesso il fondo, quella pianta ricomparve, vegetando rigogliosamente. Da quanto fin'ora si è detto intorno la Sulla, si comprende doversi considerare come pianta da prato naturale e artificiale, utilissima per questo uso nelle calde ed aride Provincie meridiona-

li, ove altre piante in quei terreni argillosi difficilmente potrebbero vegetare.

§. II.

SELVE E BOSCHI.

Le regioni boscose del nostro Regno si estendono dalle vaste lande presso il mare, fino alla sommità delle alte montagne: e noi le dividiamo in selve ed in boschi. Intendiamo per selve i luoghi selvatici vestiti di frutici, arbusti, piante sarmentose, e di alcune altre arboree: mentre ai luoghi coverti di alberi ad alto fusto d iamo il nome di boschi. Distinguiamo le selve, secondo l'uso; in quelle abbandonate a se stesse ossiano naturali, e quelle soggette a tagli regolari (che si succedono in un intervallo minore di sedici anni), le quali domandansi selve *cedue*. Nelle selve naturali crescono i seguenti vegetabili:

Agazzino	*Mespilus Oxyacantha.*
Agrifoglio	*Ilex Aquifolium.*
Alaterno.	*Rhamnus Alaternus.*
Albero di Giuda . . .	*Cercis Siliquastrum.*
Alberella	*Populus tremula.*
Avellano	*Corylus avellana.*
Biancospino	*Mespilus monogyna.*
Caccabelli	*Rosa canina.*
Citiso a tre fiori . . .	*Cytisus triflorus.*
Citiso a foglie sessili .	— *sessilifolius.*
Clematide	*Clematis vitalba.*
Corbezzolo	*Arbutus Unedo.*
Corniolo.	*Cornus mascula.*
Fillirea	*Phillyraea media.*
Lillatro	— *latifolia.*
Fusaggine	*Evonymus europaeus.*

Gattero	*Populus alba.*
Ginepro rosso	*Juniperus Oxycedrus.*
Ginepro	— *communis.*
Idem	— *macrocarpa.*
Leccio.	*Quercus Ilex.*
Lentaggine	*Viburnum tinus.*
Lentisco.	*Pistacia Lentiscus.*
Ligustro.	*Ligustrum vulgare.*
Melagnolo	*Pyrus malus, sylvestris.*
Melo selvaggio	— *eriostyla.*
Mirto o mortella . . .	*Myrtus communis.*
Olmo	*Ulmus suberosa.*
Olivastro	*Olea europaea, oleaster.*
Paliuro	*Paliurus vulgaris.*
Perazzo dei Pugliesi .	*Pyrus cuneifolia.*
Pero diavolo.	— *communis, sylvestris.*
Prunello	*Prunus spinosa.*
Risanguine.	*Cornus sanguinea.*
Rosa dommaschina selvatica	*Rosa sempervirens.*
Rosa da siepi.	— *dumetorum.*
Rovo	*Rubus dalmaticus.*
Salcio	*Salix caprea.*
Scopa da fastella. . .	*Erica arborea.*
Smilace	*Smilax mauritanica.*
Spincervino	*Rhamnus catharticus.*
Terebinto.	*Pistacia Terebinthus.*
Vite selvaggia	*Vitis vinifera, sylvestris.*

Le selve cedue sono principalmente composte di castagno (*Castanea vesca*) e de' seguenti alberi:

Acero.	*Acer neapolitanum.*
Alno	*Alnus glutinosa.*
Alno a foglie cordate .	— *cordifolia.*

Avellano.	*Corylus avellana.*
Carpino	*Carpinus Betulus.*
Carpinello.	— *orientalis.*
Frassino.	*Fraxinus excelsior.*
Orno	— *Ornus.*
Quercia pelosa. . . .	*Quercus pubescens.*

Di queste piante arboree solamente l'alno vero *(Alnus glutinosa)*, il frassino vero *(Fraxinus excelsior)*, la *Salix caprea*, e due pioppi *(Populus tremula* e *alba)* vengono nei siti bassi e pantanosi. Vuolsi intanto avvertire che nella Puglia piana, anche nei luoghi umidi, i pioppi neri sono attaccati da taluni insetti, e non riescono bene.

In quanto ai boschi, questi risultano da parecchie delle piante accennate, che compongono le selve naturali, e da numerose specie di alberi che distinguiamo in quelli a foglie lineari, detti ancora coniferi, ed in altri a foglie larghe. Appartengono ai primi i seguenti:

Abeto rosso	*Pinus picea.*
Pino di Aleppo o Zappino del Gargano. .	— *halepensis.*
Pino della Majella . .	— *rotundata.*
Pino d'Aspromonte. .	— *Brutia.*
Pino chiappino	— *Laricio.*

E tra i coniferi noveriamo anche il Tasso *(Taxus baccata)*, quantunque nol sia, solo per l'abito e qualità delle foglie.

Fra gli alberi poi a foglia larga noteremo i più comuni; così:

Acero napolitano . . .	*Acer neapolitanum.*
Oppio	— *campestre.*
Acero di Lobelio. . . .	— *Lobelii.*
Acero falso platano . .	— *pseudo-platanus.*

Acero minore	*Acer monspessulanum.*
Leccio o elce	*Quercus Ilex.*
Sughero	— *Suber.*
Cerro	— *Cerris.*
Quercia Calabrese . .	— *Brutia.*
Farnetto.	— *Farnetto.*
Quercia pelosa	— *pubescens.*
Quercia a grappoli . .	— *pedunculata.*
Eschio.	— *aesculus.*
Quercia appennina . .	— *appennina.*
Quercia di Thomas . .	— *Thomasii.*
Avellano	*Corylus avellana.*
Avorno.	*Cytisus laburnum.*
Betula.	*Betula alba.*
Faggio.	*Fagus sylvatica.*
Frassino	*Fraxinus rostrata.*
Idem	— *excelsior.*
Tiglio.	*Tilia europaea.*
Melo selvatico	*Pyrus eriostyla.*
Pero Ciavardello. . .	— *torminalis.*
Melagnolo	— *malus, sylvestris.*
Pero diavolo.	— *communis, sylvestris.*
Sorbo montano. . . .	*Sorbus aria.*
Sorbo selvatico. . . .	— *aucuparia.*
Castagno	*Castanea vesca.*

I pini vegetano più nelle Calabrie, ove ce n'ha famosi boschi, fra i quali portano il primato quelli di Aspromonte nella Provincia di Reggio, e gli altri detti la *Sila* tra quelle di Cosenza e Catanzaro. Vuolsi avvertire però che il solo *Pinus rotundata* cresce nell'ultima regione degli alti monti degli Abbruzzi, ed il *Pinus halepensis* scende fino nei luoghi marittimi. Nelle Calabrie i montanari bruciano il cuore del legno di pino, per far lume durante la notte, poichè siffatto legno abbonda di resina, che bruciando, fa lume chiaro e manda odore assai

grato, ma un nerissimo fumo. Tra i pini sono da distinguere il *Pinus Laricio* e *pinea*; il cui legname si adopera per le costruzioni marine e civili: il primo è esclusivo nelle Calabrie, e il secondo è comune in queste stesse Provincie, negli Abbruzzi, ed in qualche sito del Sannio e della Basilicata. E diremo inoltre che il Tasso trovasi in tutt' i boschi montuosi del Regno, e che il suo legno è molto ricercato per uso di mobili. Gli aceri, le querce e i faggi e qualche altro albero vengono rigogliosamente su tutti gli alti monti. I castagni abbondano principalmente nei due Principati e nelle Calabrie, tanto in estesi boschi che in selve cedue. Nel vasto *Tavoliere* di Puglia crescono tre grandi boschi, dei quali, due stanno rinascendo dopo i già fatti tagli (e di essi uno è detto bosco *dell'Incoronata* e l'altro del *giardinetto*, poco lungi da Foggia); ed uno novello, piantato da otto anni nella Real tenuta di *Tressanti* per comando di S. M. il Re N. S. (D. G.). I due primi son formati quasi interamente della *Quercus pubescens*: nell'altro nascente si veggono il *Pinus halepensis, Celtis australis, Quercus pubescens, Cerris, Ilex, pedunculata, Ulmus suberosa, Juglans cinerea, Laurus nobilis;* essendo mal riuscite le altre piante tentate.

Dalle selve sì naturali che cedue e dai boschi si ottengono svariati prodotti. Dalle prime si hanno foglie da foraggio per gli animali, legna per combustibile e per carboni, fascine e simili per usi domestici, travi, pertiche ed altro legname per sostegno delle viti, per cerchi da botti, tini ec. I boschi poi, oltre le legna per carboni e combustibile, ci forniscono di legname da lavoro e da costruzione d'ogni sorta, come pure di ghianda che serve per nutrire i porci; e negli Abbruzzi si raccoglie la faggiuola per estrarne olio. Ma oltre siffatte cose, gli è da notare qualche ricercata produzione, che forma oggetto di particolar commercio. Così nelle Calabrie si cava la pece greca dal *Pinus Laricio* e la così detta acqua di ragia, le quali due cose si raccolgono anche sul Gargano dal pino di Aleppo (*Pinus halepensis*): e sì in questa

che nella Calabra regione si estrae abbondantemente la manna dal *Fraxinus Ornus*. Per ottenerla si fanno agli alberi alcune incisioni, levando una striscia di scorza verticalmente, di tratto in tratto per tutta la circonferenza del tronco, e facendosi altrettanto ogni anno in altri punti del tronco istesso affinchè le novelle incisioni non si facciano sulle vecchie. Ciò si pratica in luglio ed agosto, in giorni sereni e dopo levato il sole, conficcandosi nelle incisioni alcune cannucce o stecchetti di legno, lungo i quali la manna, trasudando, si condensa. In commercio si conoscono quattro qualità di manna, cioè

1.° *manna di corpo*: trasuda spontaneamente in grosse lagrime.

2.° *manna a cannuolo o grossa*: si condensa lungo i stecchetti o cannucce.

3.° *manna a sminuzzu*: si cava a pezzetti dalla seconda sorta, ed è più piccola.

4.° *manna grassa* o *manna impura*: si accumula al pedale dell'albero, mescolandosi con terreno, frantumi di legno e avanzi di foglie; ed è d'inferior qualità. La prima sorta è più scarsa, e tanto essa che la seconda sono le più ricercate in commercio. La manna si raccoglie a misura che si condensa, eseguendosi ciò sollecitamente, massime se il tempo si dispone a pioggia, o sia umido. Poi la si fa asciugare, e chiudesi in cassettine di legno, preservandola al più possibile dall'umidità.

Oltre la pece greca e l'acqua di ragia, nelle Calabrie si fa pure il catrame; e sul Gargano e nelle pianure marittime presso Pescara in Abbruzzo si ha anche una specie di resina dal pino di Aleppo, che si ottiene dal succhio ricavato dal pedale dei pini, per intaccatura, la quale così si esegue. Con un apposito strumento, a guisa di un' ascia assai incurvata, si scorza la base del pedale di mezzana statura, per un quarto della sua circonferenza, levandosi insieme colla scorza un sottilissimo strato di alburno. La piaga che ne risulta, è un

poco prolungata, e si profonda alquanto nella parte inferiore, come in piccol fonte dove l'umore si accoglie e si coagula. Il che si esegue prestamente a pochi colpi. Così vien scoverto il vivo, e trasuda subitamente l' umore come a minutissimi granelli di rugiada, i quali, ingranditi, si disfanno. Intanto il vivo scoperto dissecca per opera dell'aria, i pori si oppilano, e l'umore esce di giorno in giorno a rilento: e il trasudamento finirebbe se non si rinnovasse la piaga, scuoprendo il vivo dopo otto giorni circa. Questa si rinnova col levare poco meno di mezzo pollice di scorza col sottile strato di alburno sottoposto nel terzo superiore della tacca; e così si fa per tutto il tempo che l'albero ne dà, e negli anni avvenire: e di tal fatta che l'intaccatura corra all'insù sempre secondo un lato del pedale. Solamente di quando in quando si lascia la direzion parallela del margini di quella, facendosi leggieri sinuosità ed angoli, affinchè l'umore trovi tratto tratto impedimento a scorrer giù con prestezza, e addensi innanzi che giunga alla base del fusto.

Finalmente dallo stesso pino di Aleppo i pescatori cavano altro utile, servendosi cioè delle sue scorze per tingere le reti.

ART. IX.

ANIMALI E LORO RAZZE.

La pastorizia è una delle maggiori e principali industrie del nostro Regno, e prospera specialmente nelle Provincie di Abbruzzo, di Puglia, di Molise e di Basilicata. Si allevano principalmente pecore e capre, ma queste ultime sono in assai minor numero. Le pecore sono di tre razze, ordinarie, meticce e *merinos*. Le *merinos* di pura razza provvenienti da quelle di Spagna appartengono alle masserie dei Signori de Meis, Cappelli, della Reale Amministrazione di Tressanti, di Loreto, di Varo ec. Le pecore meticce sono quelle d' innesto; le ordinarie sono più numerose. Ogni proprietario di pe-

core ha un certo numero di capre, le quali servono pel latte e per averne capretti, oltre le pelli e i peli, di cui nelle Puglie, nel Sannio e altrove si costruiscono funi per varii usi. Tra esse si notano le capre d'Angora e del Thibet che possiede l' Amministrazione di Tressanti. Come nella Provincia di Napoli, così anche in talune altre Provincie del Regno, costumasi far girare le capre per le Città, facendole mungere alla presenza di coloro che vogliono acquistarne il latte. Le Calabrie hanno pecore ordinarie o nostrali, anche in gran numero; ed ora il sig. Barracca ha innestate le sue con le *merinos*. I caci delle Calabrie sono molto ricercati, e servono a diversi usi.

Avendo accennato che la pastorizia prospera più negli Abbruzzi e nella Puglia, tornerà toccare leggiermente talune pratiche più comuni in quelle contrade. — In ottobre cominciano le pecore a scendere dalle montagne degli Abbruzzi nelle pianure del *Tavoliere* di Puglia, ove rimangono fino a maggio. Quivi ogni estensione di terreno destinato alla pastura delle pecore dicesi *posta*, nel cui centro per lo più è situata la capanna dei pastori ed il ricovero ove pernottano le pecore, il quale domandasi *iacenda*. Siffatto abituro è sempre formato sopra un piano inclinato e posto in modo che il punto elevato sia verso borea, acciò le pecore vi siano il meno esposte. E tale inclinazione è anche utile perchè dà scolo alle acque, ed impedisce che vi si formi quel fango tanto nocivo agli animali. La *iacenda* è uno spazio di figura rettangolare e di grandezza proporzionata al numero delle pecore, che deve contenere con ogni comodità. È suddivisa in tante piccole sezioni quante sono le gregge che i pastori domandano *morre*. Il sudetto rustico abituro si costruisce di ferula (*Ferula communis*) e di frasche d'ogni sorta; ed il tutto s'intreccia e liga con paglia palustre, e di tanta altezza costruiscesi che uguagli quella dell'uomo. Il lato più lungo è quello che si fa più alto degli altri, va sempre posto a settentrione, e le aperture di ogni divisione sono a

mezzogiorno. Ma tutte le gregge sono affatto scoverte, in modo che le pecore sono esposte ad ogn' intemperie dell' atmosfera. Da replicati esperimenti è risultato che il vello delle pecore così custodite scapita nella qualità; laonde varii uomini industriosi si sono decisi a costruire di fabbrica i ricoveri di siffatte bestie, e covrirle con tetto. Nei rigidi e nevosi inverni, in cui le pecore non possono liberamente pascolare, i pastori le nutricano con frondi di olivo e di altri alberi, con paglia e diversi foraggi secchi; i quali cibi sovente sono cagioni di pericolose malattie. Molti si sono avvisati di far raccolta di fieno per somministrarlo nel verno alle pecore, e ne ottengono miglior latte e più abbondante lana.

Una masseria di pecore in Puglia, di buona regola, non ha meno di 2000 pezzi pecorini, così distribuiti:

— Montoni.	100
— Pecore dal 1.° al 2.° anno di età, dette *ciavarre*.	350
— idem dal 2.° al 3.° anno, dette *sellale*. . . .	350
— idem dal 3.° anno in sopra, dette *di corpo*. . .	1200
	2000

Queste 2000 pecore hanno bisogno di 20 carra di terreno, ossiano versure 400 di fondo per pascolo, calcolandosi un carro di terreno pratoso, ossia versure 20, per ciascun numero di 100 animali pecorini. Siffatta norma serbasi però nelle annate prospere pei pascoli: ma se mancano le piove e scarsa è l'erba, allora vi bisognerà una maggior estensione di erbaggio pel sudetto numero di animali. Ogni masseria di 2000 pecore abbisogna di 14 pastori, il capo dei quali dicesi *massaro*; di 10 grossi animali, cioè muli o cavalli per lo imbasto; di 10 somieri; e di 15 cani per la custodia. Dicesi *buttaro* quel pastore che guida siffatti animali da vettura, tanto nelle emigrazioni, quanto per togliere dalle Città il pane ed altro ch' è dovuto ai pastori. Egli pure provvede di

combestibile la *posta*, e trasporta in fine nelle Città il cacio, le ricotte ec.

Scendendo le pecore in Puglia nell' ottobre, cominciano a partorire, e continuano infino a buona porzione di dicembre, il che s'intende di quelle pecore fecondate dalla metà di maggio a tutto giugno, e gli agnelli che nascono, diconsi *vernerecci*. Quelle pecore poi, che rimasero non fecondate nel maggio o nel giugno, si fanno coprire dai montoni nel settembre, e si ottengono dal febbrajo in poi altri agnelli che addimandansi *cordeschi*. Da ciò chiaro si scorge che gli agnelli nati nel verno, sono esposti al freddo di quella stagione per mancanza di ricoveri, e sovente molti ne periscono. Di tutti siffatti allievi *vernerecci* un picciol numero serve per l' aumento delle greggi, dovendo essi servire da montoni, gli altri si vendono, e le agnelle *vernerecce* sogliousi sostituire alle pecore morte per ordinarie cause ed a quelle che dalla razza si tolgono come inutili. Gli allievi *cordeschi* sono tutti venduti.

Durante il corso di tre mesi gli agnelli poppano le pecore madri; e passato questo tempo ne vengono spoppati, poichè il latte serve alla confezione dei latticinii. Spoppati che sono gli agnelli, tutte le pecore si mungono, e del loro latte sempre tre quarti risultano cacio, e il resto ricotta. Talvolta al latte delle pecore si unisce quello delle capre, ed allora si ha altra qualità di cacio non tanto buono. La maggior parte dei latticinii, che risultano dalle pecore, essendo fabbricati da pastori poco istruiti, spesso non riescono di buona qualità. In Puglia i pastori costumano spandere i pezzi di latticinii sopra i rami, fiori e foglie del *Foeniculum piperatum* e *vulgare*, acciò i medesimi si asciughino, ed assorbano un poco di aromo.

In aprile si dà mano alla raccolta del vello, e prima di ciò fare, costumasi di pulire le pecore dalla loro lordura, menandole vicino il corso di un' acqua sia di fiumara sia di sorgente, facendole tuffare dall'altezza di 4 in 6 palmi, ed usci-

re dall'opposta sponda; e ciò dicesi *dare il bagno alle pecore*. La qual cosa si replica per 3 o 4 volte, secondo che le condizioni degli animali il richieggono. Le pecore di perfetta razza *merinos*, non sogliońsi bagnare, e la loro lana si vende affatto sudicia. Passati otto o dieci giorni dal bagno, si fa la tosatura da una classe di persone, che scendono espressamente dagli Abbruzzi per siffatta operazione, e addimandansi *carosatori*. Eglinò sono anticipatamente caparrati dai proprietarii', e ricevono il salario di 15 grana al giorno, oltre il pane, l'olio, il sale, il vino ed altro. Convien intanto notare che molti pastori tagliano la lana anche in agosto, e questa domandasi *mezza-lana*, o lana *agostina*. Ma siffatto sistema si va lasciando; tra perchè il prodotto non ha che poco valore per la qualità, e perchè potendo contro il solito abbassarsi la temperatura in settembre, le pecore ne risentirebbero i tristi effetti, i quali sarebbero più sensibili allorchè le medesime scendessero in Puglia nel mese di ottobre. Le lane delle pecore *merinos*, come ognun sa, sono più fine, e si vendono a ragione di ducati 80 a 100 il cantajo. Servono per le nostre fabbriche di panni, e si vendono pure fuori Regno. Le altre lane aggiungono il prezzo di ducati 50 a 70 il cantajo.

In maggio le pecore ritornano sulle montagne per rimanervi la state, durante la qual stagione i pastori sogliono lor dare il sale, spargendolo sulle pietre di superficie piana in una certa quantità che si deve somministrare alla giornata, ed in proporzione del numero delle pecore. Passate alcune ore, e fattele pascolare, le menano a bere. Costumano ciò fare per 10 o 12 volte nel corso della stagione estiva, facendo così esaurire da ciascuna pecora quattro in cinque oncc di sale.

Ottime sono le carni di capretti, di agnelli e di castrati di cui si fa moltissimo uso, e specialmente in quei paesi del Regno, ove non ci è affatto costumanza di cibarsi delle carni vaccine.

Si nota ancora nel nostro Regno un numero sufficiente di razze di cavalli, tanto per gli allievi che danno, che per le giumente che si destinano a trebbiare i cereali. Le più numerose stanno nelle Provincie di Puglia, dove ogni proprietario che ha pecore ed estesa seminagione di cereali, possiede pure gran numero di giumente. Le razze rinomate sono, quella di S. M. il Re N. S. (D. G.) in Persano ; quella di Barracca in Calabria; quella di Varo, di Bisaccia, di Nannarone, di Zezza, di Filiasi, di Celentano, di Cortopassi ec. in Puglia ; quella de' Cappelli in Abbruzzo ; di Cinistrelli in Basilicata. Per migliorare le razze de' cavalli nel Regno ci ha un deposito di stalloni provinciali, inglesi ed arabi, i quali in ogni anno si distribuiscono nelle Provincie ; siccome fu detto dal chiarissimo Professore e Direttore del Real Stabilimento Veterinario, sig. Ferdinando De Nanzio, ove ha parlato della pastorizia nella Provincia di Napoli.

Molti proprietarii agricoltori, e contadini attendono a procurare la generazione de' muli, che sono assai ricerchi nel nostro Regno, perciocchè servono al trasporto de' generi in luoghi montuosi, pietrosi ec., ed ancora pei traini e per l'artiglieria. La mula è animale forte, capace di fatigare molto, mangia più del cavallo, ed ammala più di rado. Ce ne ha nel nostro Regno di quelle molto grandi, che si pagano infino a ducati trecento l'una. I muli più grandi sono quelli della Provincia di Lecce, massime i muli che nascono in Martina, dove si ha cura di scegliere giumente grandi e grandi asini. Si fa cotal industria negli Abbruzzi, nelle Puglie, nella Basilicata e nelle Calabrie. I bardotti, volgarmente nomati *canzirri*, che nascono dal conginngimento del cavallo con l'asina, sono più rari.

Sono pure tra noi numerose le razze di vacche, e ce n' ha di varie spezie, ma che possono ridursi a tre principalmente, cioè a dire la razza piccola, la media e la grande. La prima si tiene da molti Abbruzzesi per la facilità di farle pascolare nella state sopra le montagne, e così evitare il peri-

colo di diruparsi. Della seconda spe zie abbondano quasi tutte le altre Provincie. L' ultima ossia la grande, la quale primeggia sopra tutte, è propria della Provincia di Basilicata. La grandezza, la forma, la bellezza di queste vacche sono ammirevoli, e servono per migliorare le altre razze. È questa razza quella che dà i grandi e robusti bovi che servono al trasporto de' generi, e dei grossi carichi nella Provincia di Terra di Lavoro, e che si veggono anche in Napoli. Tutte le vacche del Regno sono di color bianco nerognolo, hanno corna giuste e regolari; a differenza di quella di Sicilia, le quali sono rossastre od oscure, ed hanno corna grandissime, eccetto la razza detta di Modica ch' è bellissima. In proporzione della grandezza e del cibo, le vacche del nostro Regno danno molta quantità di latte, il quale serve per latticini, e specialmente pei così detti *caciocavalli*, che sono specie di cacio, che si appartengono esclusivamente al nostro Regno.

Il bufolo è un animale che dà buona rendita. Le Provincie ove più abbondano le razze di bufoli sono quelle di Terra di Lavoro, di Principato Citra, di Puglia. Il cuoio di questi animali è molto grosso e duro, e si adopera a vari usi. Le bufole danno latte molto grasso, il quale quando sa manipolarsi da persone esperte, è acconcio ad ogni sorta di latticini squisiti. Ma comunemente se ne fanno que' latticini, che sono detti provature o *provole* fresce o affumigate, ed ancora è eccellente per le così nominate *mozzarelle*. Le quali soglionsi avvolgere fra le foglie verdi dell' *Asphodelus ramosus*, la qual pianta da' contadini e pastori pugliesi domandasi *avuzzo*. Le carni dei bufoli di un anno sono buone a mangiare, essendo tenere; passato tal tempo sono dure. Il bufalo ama i luoghi caldi e pantanosi, dappoichè nell'està dimora quasi sempre dentro l' acqua e la melma. Questo animale lavora anche le terre, ma non per molte ore di seguito, altrimenti inferocisce. La bufola figlia una volta l'anno, porta 10 mesi circa, ed ha moltissimo amore per la sua prole. È chiamata con nome e con una certa cantilena, e così essa si muove dal

luogo ove pascola, e si avvicina alla persona per farsi mungere.

Ci ha ancora nel nostro Regno moltissimi porci, di cui si nota la razza bianca e nera che sono entrambe setolose, e la razza nera senza setole, detta *pelata* o *casereccia*. Le razze più numerose sono quelle che stanno negli Abbruzzi, in Molise, in Principato Citra, in Basilicata, e in Calabria. I porci sono nutricati di ghiande, pomi di terra, crusca, zucche, fave, castagne, bacche di lentisco, ed altre cose; e quando si debbono ammazzare, si dà loro per qualche tempo il granone, ed allora s' ingrassano di tal maniera che non possono camminare, in modo che i maiali spesso oltrepassano il peso di due cantaja; e le loro carni sono assai squisite.

FINE.

INDICE

delle materie contenute nella precedente opera.

PARTE SECONDA.